



Lachs im Knuspermantel

Zutaten:

400g Lachs
Cornflakes
1 Ei
Grüner Spargel
Mini-Paprika
Hummerbutter
Sahne
Weißwein
Butter
1 EL Frischkäse
Salz, Pfeffer & Zucker



Zubereitung:

Stellen Sie zu Beginn einen eingefetteten Topf auf den Herd und schwitzen Sie geschnittene Zwiebeln und Knoblauch an. Wenn die Zwiebeln eine leicht goldene Farbe entwickeln, löschen Sie diese mit einem Schluck Weißwein und Sahne ab und geben anschließend die Hummerbutter dazu. Den Inhalt dabei salzen, pfeffern und leicht zuckern.

Panieren sie nun den Lachs, indem Sie ihn zuerst im Ei baden und dann in die Cornflakes legen.

Nun höhlen Sie die Mini-Paprikas aus und schieben den Spargel durch. Dieser kommt nun gesalzen und gepeffert, mit einem Schuss Öl für maximal 10 Minuten in den Ofen.

Hiernach wird der Lachs von beiden Seiten angebraten, bis die Panade eine goldbraune Färbung erreicht.

Mixen Sie die Sauce durch und verrühren sie anschließend einen guten Esslöffel Frischkäse.

Richten sie nun den Lachs auf einem Saucenspiegel an und geben Sie die Mini-Paprikas mit Spargel dazu.

Fertig! Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)