



Lachs mit Romanesco und Limette-Honig-Dip

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Lachsfilets 220 g »

**0,5 Romanesco (ersatzweise
Brokkoli oder Blumenkohl)**

0,5 Schalotte(n)

1 TL Honig

1 EL Crème fraîche

1 Limette(n) (davon der Saft)

1 Zweig Thymian

etwas Butter zum Braten

Zubereitung

1. Den Lachs nach Packungsangabe auf einem Küchenpapier auftauen. Den Thymian auf das Lachsfilet legen und im Ofen bei 150 °C 30 Minuten garen.
2. Vom Romanesco die Röschen abzupfen und in Salzwasser blanchieren. Die Schalotte in feine Ringe schneiden und mit dem Romanesco und Thymian im Olivenöl kurz anbraten und in der Pfanne warm halten.
3. Den Honig, die Crème fraîche und den Limettensaft vermischen und mit Salz abschmecken.
4. Dann das Lachsfilet mit dem Romanesco auf einem Teller anrichten und den Honig-Limetten-Dip dazugeben.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!