

Horb aktiv genießen

zur Weihnachtszeit

Auszug aus dem Rezeptheft »Horb aktiv genießen«
mit 19 tollen Weihnachtsrezepten der Horber Einzelhändler und Gastronomen.

Lachsfilet mit Maronenkruste von Martin Straub

Zutaten für 4 Personen:

4 Stück Lachsfilet ca. 160 g – 180 g
120 g gegarte, geschälte Maronen
400 g gekochte Kartoffeln ohne Schale
400 g Hokaido Kürbis in Würfel
geschnitten
1 kleine Zwiebel, in feine Würfel
geschnitten

100 ml Orangensaft
100 ml Gemüsebrühe
1 EL geschnittene Petersilie
1 Zitrone
Butter & Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker

Zubereitung:

Zwiebelwürfel in Butter andünsten, Kürbiswürfel zugeben, würzen, etwas Zitronenabrieb und Zucker zugeben, mit Orangensaft und Gemüsebrühe ablöschen. Alles weich kochen. Etwas Flüssigkeit und Kürbis wegnehmen, fein mixen und abschmecken (als Soße verwenden).

Maronen grob mixen. Lachs kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, die gemixten Maronen auf den Lachs streuen, mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen fertig garen (je nach Backofen und Dicke des Lachs ca. 180°C, 5-7 Min.).

Kartoffeln mit dem restlichen Kürbis, Butter und Olivenöl erhitzen, würzen und probieren. Mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen, Petersilie zugeben.

Anrichten: Kürbis-Kartoffel-Stampf in der Mitte des Tellers anrichten, etwas Kürbissoße drumherum geben, den Lachs auf den Stampf setzen. Nach Belieben mit etwas Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen garnieren.



»Viel Spaß beim Nachkochen
und frohes Fest.«



Lindenbrunnenstr. 2 • 72160 Horb a. N.

**HIER können Sie
das Rezeptheft
»Horb aktiv genießen«
kostenlos abholen:**

- ahg Autohandelsgesellschaft mbH
- Bäcker Saur
- Blickfang - s' Geschenklädle am Eck
- Horber Handnetzwerk
- Hochdorfer Kronenbrauerei
- Metzgerei Thomma
- Straub's Krone
- Stadtmarketing Horb
- WLP Wohnlicht
- Schmuck am Aischbach
- Autohaus Uhl
- Orthopädie-Fuß u. Schuhtechnik Zürn
- kamm in
- Gleis Süd
- Häslar Vital Center
- Cafe Kipp
- Autohaus Daub
- Schwarzwälder Bote
- Raible Wohnideen
- Zahnarztpraxis Tobias Waldmüller

Ermöglicht mit freundlicher Unterstützung durch