

Zutaten

- 400 g Lachsfilet mit Haut
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone

Hauptgang

Lachs auf der Haut gebraten

Entdecken Sie unser Rezept für knusprig gebratenen Lachs auf der Haut. Einfach nachzukochen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr köstliche Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Dill, Petersilie, Rosmarin, Thymian
2. Öl, Butter, Salz und Pfeffer
3. Lachsseite entschuppen, entgräten und von Fett oder Flossen-Resten befreien. In 4 Stücke zerteilen und beide Seiten salzen und pfeffern.
4. Kräuter und Knoblauch grob hacken. Die Schale einer halben Zitrone mit einer groben Reibe abreiben.
5. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Lachs hineingeben. Bei hoher Hitze zuerst die Hautseite ca. 3 Minuten knusprig braten. Nun Hitze auf ein Minimum reduzieren und 2 EL Butter sowie Kräuter hineingeben.
6. Pfanne schräg halten und heiße Butter immer wieder über den Fisch geben, so dass er auch von oben gart. Dies dauert ca. 5 Minuten