



**Frankfurter Straße 4
35091 Cölbe-Bernsdorf**

**Tel: (06421) 304100
Fax: (06421) 304101
Email: info@lachs-und-lotte.de**

www.lachs-und-lotte.de

Rezept des Monats Februar 2010

Bachsaibling mit Mandeln und Limone

für 4 Personen:

4 Bachsaiblinge (Portionsfische)
3 unbehandelte Limonen
100 gr. Mandelscheiben, leicht geröstet
etwas Mehl
4 EL Olivenöl, 4 EL Butter
Salz, schwarzer Pfeffer

Die Saiblinge mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Limone würzen. Mit etwas Mehl bestäuben und im Olivenöl in einer Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten. Danach ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180° fertig backen.

Die restlichen Limonen heiß abwaschen, trocknen und die Schalen fein abreiben. Den Saft auspressen.

Die gebackenen Saiblinge aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Butter in die Pfanne geben und leicht braun werden lassen. Zunächst die Mandeln, dann die geriebene Schale und den Saft der Limonen zugeben. Kurz durchziehen lassen und zum Servieren über die Saiblinge geben.

Dazu schmecken Dillkartoffeln und grüner Salat