



## Lachsmédailles auf karamellisierten Zitronen

- 800 g Lachsfilet mit Haut
- 50 g Erdnüsse geschält
- 100 g Butter
- 2 dl Weisswein
- 2 Zitronen
- 4 Minzblätter
- 1 Gewürznelke
- ½ dl Olivenöl
- 1 - 2 EL Zucker
- Salz und Pfeffer



### *Zubereitung*

Ofenfeste Form mit Butter bestreichen. Lachsfilet vorsichtig waschen, abtrocknen und in 8 kleinere Filets à je ca. 50 g schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Haut nach oben in die Form legen und die Hälfte des Weins darüber verteilen. Danach im Ofen 6 – 8 Minuten bei ca. 180 – 190 Grad garen. Zitronen gut waschen, in Scheiben schneiden und mit dem restlichen Wein, der Gewürznelke und dem Zucker in einer Kasserolle ca. 15 Minuten kochen. Die karamellisierten Zitronen herausnehmen und mit dem Öl marinieren. Erdnüsse und Minzblätter grob mahlen. Fisch aus dem Ofen nehmen und Erdnuss-Minz-Mischung darüber verteilen. Zitronenscheiben auf die Fischfilets legen, sofort servieren.

### *Unsere Weinempfehlung*

Ein fruchtiger Weisswein, z. B. ein Sauvignon blanc, Viña Mocén, Bodegas Antaño, DO Rueda.



**Tony Navarro Betriebe, Obere Zäune 19,  
8001 Zürich, Fon 043 268 39 40, Fax 043 268 39 41**