

## Rezept

### Lachs auf Pak Choi Bett dazu Süsskartoffeln

21 Fisch

Für 4 Personen / Zubereitung: 1.5 Std

#### Zutaten:

4 Lachsfilets  
 4 Pak Choi  
 4 Süsskartoffeln  
 1 TL Garlic Pepper Nr. 21  
 100 g Mandeln ganz  
 1 Ei  
 4 TL Milch  
 1 Zitrone oder Limette  
 2 dl Gemüsebouillon  
 1 dl Halbrahm  
 Olivenöl  
 Sourcream  
 Seaweed Herbed Salt 1 TL Nr. 3



#### Zubereitung:

- Süßkartoffeln rüsten und in runde Stücke schneiden. Mit Seaweed Salt & Olivenöl marinieren. 15-20 min im Ofen reifen.
- Pak Choi waschen, in Scheiben schneiden und in 1dl aufgekochter Gemüsebillon blanchieren, am Schluss etwas Halbrahm dazu tun.
- Mandeln mit Schale mit einem Mörser klein stampfen, mit Salz & Lemon Pepper würzen ein wenig Milch oder 1 Eigelb dazu tun und vermischen.
- Lachs mit Lemon Pepper und Salz würzen und in eine Backform legen. Mandeln darauf verteilen und bei 180° 15 - 20 min backen.

Dazu passt noch Sourcream mit Seaweed Salt und Kornblumen gewürzt.