

# Rezept: Gebratener Lachs mit Birnensalat

 [www.kindernetz.de/schmecksplosion/weihnachten/-/id=469898/nid=469898/did=469718/6nbsgh/index.html](http://www.kindernetz.de/schmecksplosion/weihnachten/-/id=469898/nid=469898/did=469718/6nbsgh/index.html)

## So schmeckt Weihnachten

### Einkaufsliste:

#### Zutaten: Für den Lachs

400 g Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)  
Neutrales Öl (Sonnenblumenöl oder Rapsöl)  
Salz  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
3 EL Mehl  
4 Zweige Thymian

#### Für den Salat

1 Birne  
1 Schalotte  
1/4 Salatgurke  
4 Zweige Dill  
Saft und Schale von einer halben Limette  
3 EL Olivenöl  
150 g Creme fraiche

### Und so geht's:

- Den Lachs in Würfel schneiden, gut salzen und pfeffern und in Mehl wenden. Das Öl in der Pfanne erhitzen. Anschließend die Lachsstücke in der Pfanne heiß anbraten, damit der Lachs von allen Seiten schön knusprig wird, aber innen noch etwas glasig ist und nicht austrocknet.
- Mit etwas Thymian würzen. Dann auf einem Küchenpapier zum Abtropfen geben.
- Die Birne mit Schale in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Eine Schalotte und die Gurke (mit Schale) ebenfalls fein würfeln und zu der Birne geben.
- Den Salat mit grob gehacktem Dill würzen und mit Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.
- Creme fraiche mit dem Limettenabrieb, einem Spritzer Limettensaft sowie etwas Salz

verrühren.

Anrichten: Auf die Lachswürfel ein paar Kleckser von der Limettencreme geben und den Birnensalat darüber verteilen. Mit etwas Dill dekorieren.