

IN RUHE GENIESSEN!

Zu Weihnachten oder Silvester darf es auch einmal etwas Besonderes sein. Wie wäre es zum Beispiel mit einem gebackenen Lachsfilet? Um Dir die Vorbereitungen so einfach wie möglich zu gestalten, liegen in unseren Frischemärkten wie jedes Jahr **Vorbestellzettel** für Deine Einkäufe bereit. Wähle einfach die gewünschten Produkte für Dein Festtagsgericht aus und gib die Bestellung für Weihnachten bis zum **13. Dezember** und für Silvester bis zum **20. Dezember** an unserer Fischtheke ab. Alles andere erledigen wir für Dich!

REZEPT: LACHS MIT PARMESAN-KRÄUTER-WALNUSS-KRUSTE

ZUTATEN:

für 4 Personen

800 g	Lachs mit Haut
1	Bio-Zitrone
1	Knoblauchzehe
Bund	Petersilie glatt
Zweig	Salbei
60 g	Walnüsse
40 g	Parmesan, gerieben
1 EL	Butter, weich
250 g	Vollmilchjoghurt
	Meersalz und Pfeffer
	Butter für die Form

ZUBEREITUNG:

Den Lachs abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und eventuell noch vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Die Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen oder mit einer feinen Reibe abraspeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie und Salbei abrausen, trocken schütteln und zusammen mit den Walnüssen hacken.

Zitronenschale, Knoblauch, Kräuter, Nüsse, Parmesan, Meersalz und Pfeffer mit 1 EL weicher Butter gut vermischen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 180°C) vorheizen.

Die Lachsseite auf der Haut in eine ofenfeste, mit Butter ausgestrichene Form legen. Die Kräuter-Nuss-Mischung schön gleichmäßig auf dem Fisch verteilen und mit den Händen leicht andrücken. Die Form in den Ofen schieben und den Fisch etwa 25 Minuten braten.

Den gut gekühlten Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen und zum Lachs servieren. Dazu passen Butterkartoffelchen oder frisches Baguette und ein kühler Riesling.





Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!

ARTIKEL	STÜCK	KG	ABHOLTAG
Karpfen			
Kabeljaufilet-Loins			
Lachsfilet			
Steinbeißerfilet			
Zanderfilet			
Dorade			
Riesengarnelenschwänze			
Cocktail-Garnelen			
Garnelen, geräuchert			
Seeteufel			
Thunfischfilet			
Austern			
Kammuschelfleisch			
Forellenfilet geräuchert			
Forelle			
Rotbarschfilet			
Ikarimi-Lachs geräuchert Arctic Rose			

Besonderheiten/Wünsche:

Der letzte Abgabetag für alle Fisch-Bestellungen zu Weihnachten ist der **13. Dezember** und zu Silvester der **20. Dezember!**

Vorname, Name: _____
 Straße: _____
 PLZ/Ort: _____
 Tel.: _____

Trage Deine Bestellung sowie den gewünschten Abholtage in die Liste ein und schreibe Deine Adresse in das nebenstehende Feld. Beachte die Termine zur Abgabe. Wir danken Dir für Deine Bestellung!