



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 0 Personen

Verfasst von: Edelhuat - Pilzzucht Neubach Familie
Lanner

Zutaten

4 STUECK Lachs

250 G Shiitake

Gemüse nach Wahl: rote/gelbe Paprika, Zucchini, Karotte,
Brokkoli, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln

Salz

Pfeffer

Fischgewürz

Butter (oder Öl)

Zubereitung

1. Die Pilze können direkt verwendet werden, da sie mit keinem Schmutz in Berührung kommen.
2. Ofengemüse vorbereiten (schneiden, würzen), mit etwas Olivenöl gut vermischen und in eine Ofenform geben.
3. Dieses bei ca. 180°C Umluft ca. 15-20 Minuten garen (je nach Gemüse kann es auch länger sein).
4. In der Zwischenzeit den Lachs nach Belieben würzen und anbraten.
5. Die Shiitake Pilze evtl. etwas schneiden und scharf mit etwas Olivenöl oder mit Butter in einer Pfanne anbraten.

Erst danach mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
6. Pilze mit dem Ofengemüse vermischen und mit dem Lachs anrichten.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.