

Lachs mit Austernpilzfüllung

Zutaten:

für 6 Personen

- 1 Esslöffel Öl
- 30g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Schalotten
- 300g Austernpilze
- Schnittlauch
- 1 Lachs (1.5-2 Kg)

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Öl und Butter in einer Pfanne wärmen und darin den Knoblauch und die fein gewürfelten Schalotten dünsten. Die Austernpilze zerkleinern, hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dünsten bis die Pilze weich sind. Schnittlauch, geschnitten hinzufügen und etwa 1 min. weiterkochen.

Abkühlen lassen.

Den Lachs reinigen, abtupfen. Mehrere etwa 5 cm lange Schnitte mit dem Messer auf dem Lachs machen. Mit Öl bestreichen und mit den Pilzen füllen. Im Ofen bei 200Grad grillen.

Dazu Pellkartoffeln, Champagnersauce und warmer Salat mit Pinien