Lachssteak Steak Norw. Lachs im Anschnitt

Unser **Lachssteak aus Norwegen im Anschnitt** besticht durch seine hervorragende Qualität und die leuchtend orange-rosa Farbe, die für frischen norwegischen Lachs typisch ist. Dieses saftige Steak stammt aus nachhaltigen Fanggebieten Norwegens und überzeugt mit einer zarten, feinfaserigen Struktur und vollem Geschmack. Ideal zum Braten, Grillen oder Backen, bringt das **Lachssteak im Anschnitt** den puren Geschmack des Nordens auf den Teller – perfekt für Genießer, die Wert auf Qualität und Frische legen.

Rezept: Lachssteak im Anschnitt – Saftig gebraten mit Kräuter-Zitronen-Butter

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 **Lachssteaks im Anschnitt** (à ca. 180–200 g)
- 2 EL **Olivenöl**
- 1 TL **Zitronensaft**
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 EL **frische Kräuter** (z. B. Dill, Petersilie, Schnittlauch), gehackt
- 50 g **Butter**
- 1 Bio-Zitrone, in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

1. **Lachssteaks vorbereiten**: Die Lachssteaks mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Anschließend beiseitestellen, während die Pfanne erhitzt wird.

2. **Braten**: In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch kurz anschwitzen, dann die Lachssteaks hineinlegen. Bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten auf der ersten Seite braten, bis sie eine goldbraune Kruste entwickeln. Die Steaks wenden und weitere 3–4 Minuten braten, bis der Lachs innen noch leicht glasig bleibt.

3. **Kräuter-Zitronen-Butter zubereiten**: Während der Lachs brät, die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Die gehackten Kräuter hinzufügen und kurz aufschäumen lassen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

4. **Anrichten**: Die Lachssteaks auf Tellern anrichten und mit der warmen Kräuter-Zitronen-Butter übergießen. Nach Belieben mit frischen Zitronenscheiben und zusätzlichen Kräutern garnieren.

Serviervorschlag:

Dazu passen hervorragend Ofenkartoffeln, frisches Gemüse oder ein leichter Salat. **Lachssteak im Anschnitt** ist ein unkompliziertes Gericht, das durch seine Saftigkeit und den aromatischen Geschmack überzeugt – ideal für ein schnelles, aber dennoch besonderes Abendessen. **Guten Appetit!**

Zum Produkt

Nährwerte

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	207 kcal
Fett	12,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20,5 g
Salz	0,07 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel