

# Lachs-Filet mit Reibekuchen und Honig-Senf-Dill-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

2 Lachsfilets, mit Haut, à 120 g	$\frac{1}{2}$ Orange	Meersalz
Zitronenpfeffer	Zimtpulver	

**Für die Reibekuchen:**

300 g mehligkochende Kartoffeln	1 Zwiebel, klein	30 g Mehl
1 Ei	1 Muskatnuss	Salz
Pflanzenöl		

**Für die Sauce:**

50 g Orangenblütenhonig	50 g mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
-------------------------	--------------------------	-------------------------

**Für die Garnitur:**

50 g Feldsalat

Für die Reibekuchen die Kartoffeln schälen, fein reiben und ausdrücken. Die Zwiebel anziehen und ebenfalls reiben. Beides vermengen und das Mehl und das Ei ebenfalls unterheben. Alles mit ein wenig Abrieb der Muskatnuss und Salz würzen. Eine Pfanne mit etwas Pflanzenöl erhitzen. Die Masse in der Pfanne zu kleinen Reibekuchen goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Lachsfilets waschen und trocken tupfen. Eine weitere Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen. Die halbe Orange auspressen und die Schale abreiben. Den Saft über den Lachs geben und anschließend mit Salz, Zitronenpfeffer, einer Prise Zimt und Orangenabrieb würzen. Den Lachs von beiden Seiten in einer Pfanne in Öl kurz anbraten.

Für die Sauce den Dill waschen, trocken schleudern und fein hacken. Mit dem Honig und dem Senf vermengen und gut verrühren.

Den Feldsalat waschen und trocken tupfen.

Das Lachsfilet mit Reibekuchen und Honig-Senf-Dill-Sauce auf Tellern anrichten, mit dem Feldsalat garnieren und servieren.

Gabriele Görres am 08. April 2015