



**SPEICHER &
CONSORTEN**
— HAMBURG —



Gebratener Lachs

– Blackened Salmon

ZUTATEN (für 4 Personen)

4 Stücke Lachsfilet mit Haut à ca. 150–200 g
50 g Butter
3 EL Hamburger Fischgewürz
2 EL Semmelbrösel
1 TL Salz
etwas Olivenöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Die Butter in einem Topf zerlassen.
2. Hamburger Fischgewürz, Semmelbrösel und Salz auf einem flachen Teller vermengen.
3. Die Lachsstücke trockentupfen, mit der flüssigen Butter üppig bestreichen und in die Würzmischung legen. Gewürz etwas festdrücken.
4. Eine Pfanne stark erhitzen. 2–3 EL Olivenöl in die Pfanne geben und die Fischfiletstücke von beiden Seiten 2–3 Min. kross anbraten.

GUTEN APPETIT!