

## Lachsfilet in Spaghetti oder neben Mangold

Zutaten: Eine Zitrone, Knoblauch, CasaLunaKräutersalz, CasaLunaOlivenöl, etwas Butter, Thymianzweige – und natürlich frisches Lachsfilet.



Erhitzen Sie eine beschichtete Pfanne auf mittlere Temperatur und geben Sie etwas Öl hinzu.



Erhitzen Sie eine beschichtete Pfanne auf mittlere Temperatur und geben Sie etwas Öl hinzu.



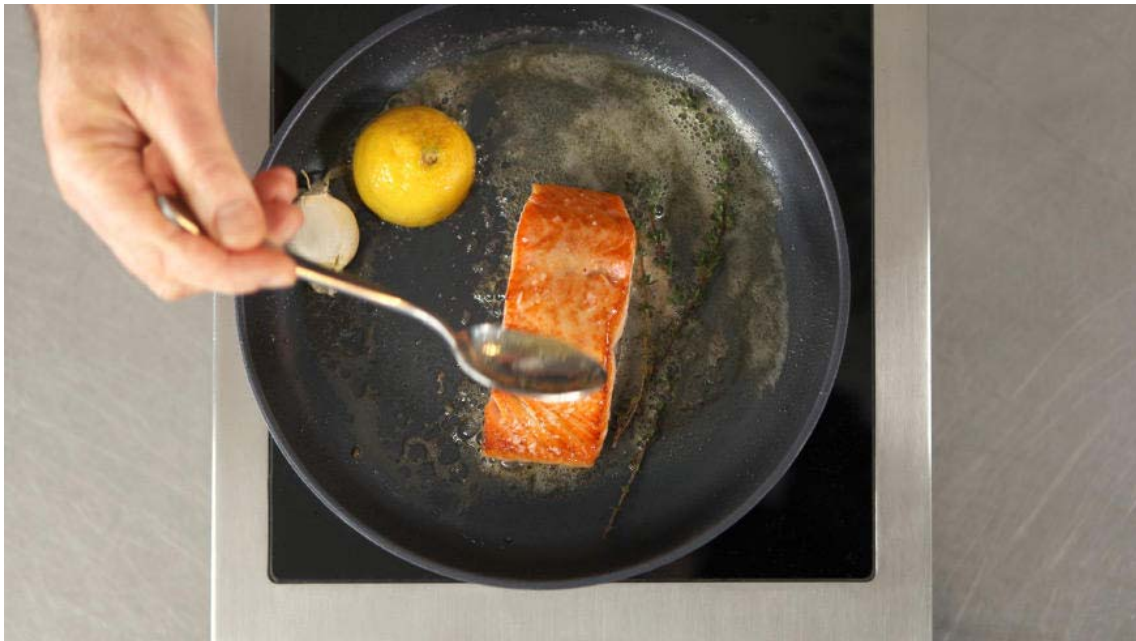
Legen Sie den Lachs mit der Hautseite nach oben in die Pfanne und braten Sie ihn so lange an, bis die Unterseite am Rand leicht angebräunt ist.



Wenden Sie den Lachs vorsichtig auf die Hautseite. Salzen Sie ihn und geben Sie eine Zitronenhälfte, eine zerstoßene Knoblauchzehe und den frischen Thymian dazu.



Sobald der Lachs an den Seiten gar aussieht, etwas Butter in die Pfanne geben. Kurz aufschäumen lassen, damit sie sich mit den Aromen verbindet.

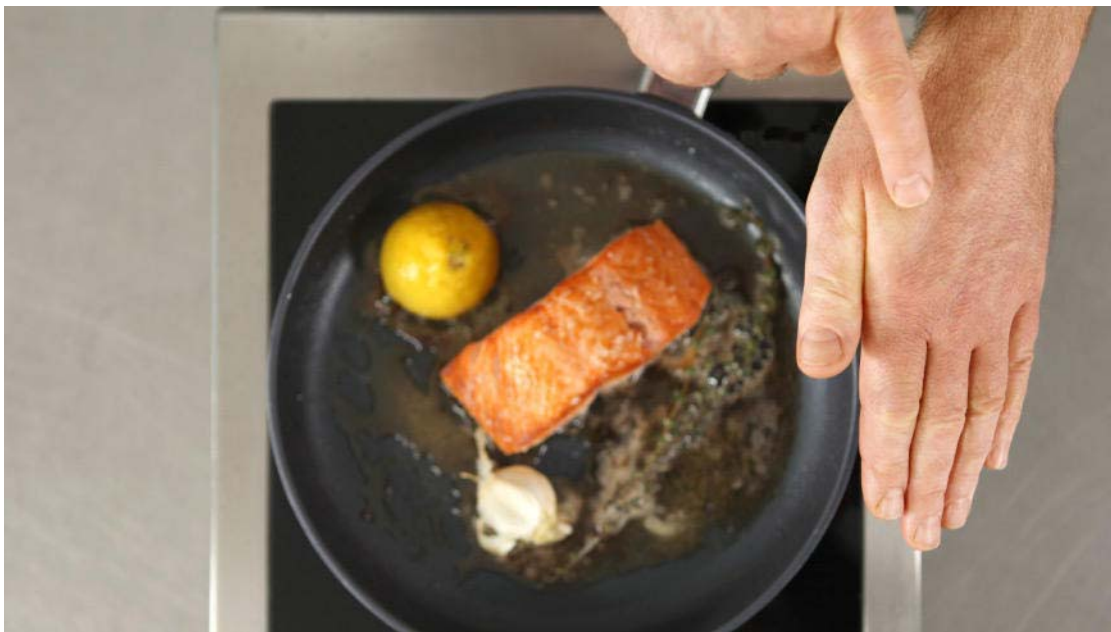


Braten Sie den Lachs jetzt auf der Hautseite bis er gar ist. Übergießen Sie ihn dabei immer wieder mit der geschmolzenen Butter.





Träufeln Sie zum Schluss noch etwas Saft aus der Zitronenhälfte über den Lachs und servieren Sie ihn heiß mit der krossen Hautseite nach unten.



Mit dem Drucktest finden Sie ganz einfach heraus, ob Ihr Lachs gar ist. Fühlt er sich so fest an wie die Haut zwischen angelegtem Daumen und gestrecktem Zeigefinger, ist er genau richtig: Innen leicht glasig und außen knusprig!