



## Honig-Orangen-Lachs aus dem Ofen

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

10 Portionen

2,5 kg	Lachsfilet	2-3	Orangen
2-3 EL	Honig		Rapsöl
2 kg	Drillingskartoffeln	2 Bund	Frühlingslauch
2	Knoblauchzehen	50 g	Ingwer
	Grobes Meersalz	150 ml	Orangensaft
	Safran	50 g	Mehl
2-3 EL	Butter		Salz, Pfeffer

### Zubereitung

#### Lachs

1. Lachs putzen und portionieren.
2. Abrieb von frischen Orangen mit Saft von einer halben Orange und Honig vermengen.
3. Lachs auf ein Blech setzen und salzen. Mit Orangen-Honig-Marinade einpinseln und bei 70°C ca. 10 Min im Ofen glasig garen.

#### Frühlingszwiebeln

1. Knoblauch und Ingwer fein hacken.
2. Frühlingslauch fein schneiden und alles zusammen in etwas Öl farblos anbraten.
3. Butter und Mehl hinzufügen und zu einer Mehlschwitze glattrühren.
4. Osaft und Safran hinzufügen, aufkochen lassen und mit Salz abschmecken.

#### Drillingskartoffeln

1. Drillinge putzen und halbieren.
2. Blech mit Öl bedecken, Kartoffelhälften mit Schnittseite nach unten darauf setzen und mit Meersalz würzen.
3. Im Ofen bei 180°C ca 15-20 Minuten garen.

Anrichten. Fertig.