



## Gebratener Lachs auf Fenchelsalat

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

700 g	Lachsfilet mit Haut	150 g	Crème fraîche
2	Zitronen	3	Fenchelknollen mit Grün
450 g	Kirschtomaten	1	Orange
3-4 EL	Olivenöl	1/2	Bund Dill
	Salz und Pfeffer		Meersalz

### Zubereitung

#### Zubereitung

Crème fraîche mit dem Abrieb und den Saft einer Zitrone und etwas Salz verrühren.

Den Fenchel halbieren und putzen, das Grün aufheben. Die Fenchel-Hälften sehr fein hobeln. Den Fenchel mit dem Saft der anderen Zitrone, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Die Kirschtomaten halbieren. Den Dill fein hacken. Die Orange filetieren und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Den Lachs putzen und portionieren.

In einer Pfanne mit Öl scharf auf der Hautseite für ca. 2-3 Minuten anbraten, anschließend wenden und nur kurz auf der anderen Seite anbraten.

Den marinierten Fenchel mit Tomaten, Orangen und Dill vermengen. Ggf. erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fenchelgrün hacken.

Den Salat portionieren und den Lachs mit etwas Meersalz darauf anrichten. Mit einem Löffel Zitronen-Crème fraîche und Fenchelgrün garnieren.