

Rahm-Lachs



Zutaten

- 4 Lachsfilets
- 3 Knoblauchzehen, gepresst
- 1/2 Bio Zitrone
- 1/2 TL Honig
- 1 Hand voll Kirschtomaten
- 100 g TK Rahm-Spinat
- 100 ml Sahne
- 3 EL geriebener Parmesankäse

- frische Petersilie
- frisches Basilikum
- Kräuter der Provence,
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 Pkg Drillinge

Zubereitung:

Make it lecker

1. Olivenöl, gepressten Knoblauch, Kräuter der Provence, ausgepresste Zitrone, Honig, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
2. Den Lachs darin ca. 30 Minuten marinieren.
3. Kartoffeln schälen (optional mit Schale) und mit dem GemüseMax sechsteln, salzen und mit etwas Öl marinieren. Wer mag kann Pommesgewürz dazu geben. Kartoffeln in das kleine Modulare Blech füllen und vorab für 15 Minuten im AirFryer 200 Grad Programm AirFry mittlere Schiene vorgaren.
4. Lachs auf dem zweiten kleinen Modularen Blech verteilen und mit dem Spinat und den halbierten Tomaten belegen. Mit Sahne übergießen und dem Parmesan bestreuen.
5. Nach den 15 Minuten die Kartoffeln auf die unterste Schiene in den Air Fryer geben und den Lachs auf die oberste Schiene stellen.
6. Bleche: Obere und untere Schiene
7. Programm: Air Fry - 200 °C Zeit: Ca. 12 Minuten
8. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen (der AirFryer erinnert mit einem Piepen daran).