

Oberfach mit Zucchini

Zutaten

- 4 Lachsfilet (frisch)
- 1 Bio Zitrone
- 4 TL Griechisches Olivenöl von Edelschmaus®
- 2 TL gehackter Dill
- 4 TL Senf
- 2 TL Honig
- Salz/Pfeffer
- 1 Zucchini

- Kartoffeln
- 1 TL Griechisches Olivenöl von Edelschmaus®
- Salz
- Thymian
- Fritten Frieda von Edelschmaus®



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Backofen auf **220°C O/U-Hitze** vorheizen.
- Lachs abspülen und trocken tupfen. Zitrone halbieren, 1 TL Schale abreiben und 1 Hälfte auspressen. Die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden.
- Für die Marinade das Öl mit allen anderen Zutaten mischen. Den Fisch in eine Schale legen und mit der Hälfte der Marinade bestreichen. Im Kühlschrank marinieren lassen, bis der Lachs auf den Stein kommt.
- Kartoffeln putzen und in 2-3cm große Würfel schneiden. Diese für ca. 10 Minuten in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann. Das macht sie hinterher knuspriger! Kartoffeln abgießen und mit einem Küchentuch gut abtrocknen. In eine Schüssel geben und mit 1 TL Öl und den Gewürzen marinieren.
- Zucchini putzen und entkernen, in fingerdicke Stücke schneiden und mit der restlichen Marinade vermischen.
- Zucchini und Kartoffeln nun auf dem Großen Ofenzauberer, der White Lady oder in der Großen Ofenhexe verteilen.
- Auf dem Rost, unterster Einschub, für ca. **25 Minuten** vorgaren.
- Nun den Lachs aus dem Kühlschrank holen, Zucchini und Kartoffeln an den Rand schieben und in die Mitte den Lachs legen. Mit den Zitronenscheiben belegen und für ca. weitere **10-15 Minuten** fertig garen. Länger brauchen die Lachsfilets nicht, sonst werden sie zu trocken!

Lecker dazu ist entweder pures Crème Fraiche oder ein Dip!