



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 06.03.2021

## „Lachs mit Radicchio und Apfel“

von Helmut Gote

WDR 5

WDR 5

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 600 g Lachsfilet mit Haut (möglichst gleichmäßig dick)
- 2 kleine Äpfel (Cox Orange, Jonagold)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 mittelgroße Radicchio-Salate
- 1 Esslöffel Apfelessig
- 1 Esslöffel heller Ahornsirup
- 50 g Butter
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

### ZUBEREITUNG:

- ➔ Das Lachsfilet waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und in 8 gleichmäßig große Stücke teilen. Vom Radicchio die äußeren Blätter abziehen, die Köpfe längs halbieren und quer in 1 Zentimeter breite Streifen schneiden. Die geschälten und entkernten Äpfel in relativ dünne Spalten schneiden, den Knoblauch schälen.
- ➔ Die Butter in einem Topf zerlassen, den durchgepressten Knoblauch kurz darin anschwitzen, Radicchiostreifen zugeben und bei mittlerer Hitze schmoren, bis sie zusammenfallen, salzen, pfeffern. Sehr dezent mit Essig und Ahornsirup abschmecken. Zum Schluss die Apfelspalten einrühren, nur kurz heiß werden lassen, dann warmhalten.
- ➔ Die Lachsstücke auf der Hautseite kräftig salzen und pfeffern, bei starker Hitze in Olivenöl 3 Minuten auf der Hautseite braten, umdrehen. Wieder etwas salzen und pfeffern, die Hitze abschalten und die Filets einfach noch einmal drei Minuten in der heißen Pfanne liegen lassen.
- ➔ Radicchio auf Tellern anrichten und den Lachs in der Mitte darauf legen, sofort servieren.