MEIN GENUSS



Lachs in Kokoshülle

It’s a match!

Das Bratfisch-Gewürz aus dem Gewürzset Seafood ist ein Muss für jeden Fisch-Fan!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Lachsfilets waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Danach den Fisch mit dem Bratfisch-Gewürz aus dem **Gewürzset Seafood** und **Pfeffer** beidseitig würzen. Anschließend noch etwas Limettensaft über die Filets träufeln.
2. Die Kokosflocken mit den Semmelbröseln auf einem Teller mischen. Anschließend die Eier in einem tiefen Teller verquirlen und das Mehl ebenfalls auf einen weiteren Teller geben.
3. Nun die Filets nacheinander zuerst im Mehl wälzen, dann durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt in der Kokos-Semmelbröselmischung wenden (diese gut andrücken).
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lachsfilets darin anbraten, bis sie goldbraun sind. Die fertigen Filets kurz vor dem Servieren auf ein Küchenkrepp legen und so von überschüssigem Fett befreien.

Zutaten

4 Lachsfilets
2 TL Bratfischgewürz aus dem Gewürzset Seafood
Zitronenpfeffer aus der Mühle
1 Bio-Limette
100 G Kokosflocken
2 El Semmelbrösel
2 Eier
4 El Mehl
6 El Öl Zum Braten

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 11.05.2027.