



## MEIN GENUSS



### Orangenlachs auf Fenchelgemüse



#### It's a match!

Unser Orangenpfeffer eignet sich ideal für die Zubereitung von aromatischem Fisch!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Lachsfilets unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit Salz würzen und rundum mit je 1 TL **Orangenpfeffer-Gewürzzubereitung** einreiben. Orangen waschen und trocknen. In ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Fenchel waschen und trocknen. Das obere Grün beiseitelegen. Fenchel halbieren und den Strunk keilförmig herauschneiden. Fenchel in 1 cm breite Streifen schneiden.
- 2 In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und Lachsfilets von beiden Seiten kurz anbraten. Die Orangenscheiben in einer Auflaufform verteilen und darauf die Lachsfilets legen. Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf der mittleren Schiene für etwa **15 Minuten** garen.
- 3 In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen und Fenchel für 5 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Butter dazugeben und für weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Gelegentlich umrühren und bei Bedarf 1-2 EL Wasser hinzugeben. Das **Fenchelgrün** klein hacken und am Ende unter die Fenchelscheiben mischen.

### Zutaten

4 Lachsfilets à 125g  
2 Bio Orangen  
4 TL Orangenpfeffer  
4 Fenchelknollen  
6 EL Olivenöl  
3 EL Butter  
2 TL Zucker  
Salz  
Pfeffer

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 01.01.2027.