



Lachs mit Serranoschinken

Zutaten (für 4 Personen):

- 600 g Lachsfilet
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1-2 TL "rische's Biggeblau"
- 100 g Serranoschinken
- 6 EL Mehl
- 4 EL Rapsöl
- 200 ml Cidre
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

- Lachs kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, mit "rische's Biggeblau" würzen und ca. 15 Min. ziehen lassen.
- Schinken in Streifen/Stücke schneiden.
- Mehl auf einen Teller geben und Lachstücke darin wenden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Lachs darin ca. 5 Min. auf beiden Seiten braten, heraus nehmen und warm stellen.
- Schinken in die Pfanne geben und kurz anbraten, Bratensatz mit Cidre ablöschen, um ca. 1/3 einkochen, salzen, pfeffern.

Anrichten:

Lachswürfel in Schälchen verteilen und mit der Cidre-Schinken-Sauce übergießen. Sofort servieren.