

REZEPT



---

LACHS MIT  
ORANGEN-ROSMARIN-SAUCE  
& FÄCHERKARTOFFELN

---

BIO ORANGENPFEFFER N° 102



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



## ZUTATEN

2 PORTIONEN

KOCHZEIT | 30 MIN.

VORBEREITUNG | 15 MIN.

### KARTOFFELN

8 Kleine Kartoffeln  
2 EL Olivenöl  
1 Zweig Rosmarin  
1/2 TL Bio Orangenpfeffer N°102  
Bio Rosmarin Zitronensalz N°272

### SAUCE

1 Schalotte  
2 EL Olivenöl  
1 Zweig Rosmarin  
200 ml Gemüsebrühe  
200 ml Orangensaft  
Schale von 1 Orange  
1 EL Honig  
1 EL Apelessig  
1/2 TL Bio Orangenpfeffer N°102  
Salz

### LACHS

400 g Lachsfilet  
1/2 Zitrone  
1 EL Olivenöl  
Rosa Salzflocken N°254  
Bio Tellicherry Pfeffer N°108

### WEITERE REZEPTE

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)

## ZUBEREITUNG

- 1. Ofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln waschen und quer fächerartig einritzen.** Hierfür die Kartoffeln zwischen zwei Kochlöffelstiele legen, sodass man diese nicht komplett durchschneiden kann.
- 2. Olivenöl, gehackte Rosmarinnadeln, den Orangenpfeffer und etwas Rosmarin-Zitronensalz verrühren.**
- 3. Kartoffeln in eine kleine Ofenform** geben, Marinade darüber verteilen und im Ofen ca. 25-30 Min. knusprig backen. Das Öl auf dem Boden der Form immer wieder über die Kartoffeln träufeln.
- 4. In der Zwischenzeit Schalotte hacken.** Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Schalotte und Rosmarinnadeln darin anschwitzen.
- 5. Gemüsebrühe und Orangensaft dazu** geben, Orangenschale, Honig, Essig und Orangenpfeffer unterrühren. Sauce einreduzieren, bis die Kartoffeln fertig sind - ca. 20 Min. Mit Salz würzen.
- 6. In der Zwischenzeit den Lachs mit Zitronensaft beträufeln und rundherum mit Salzflocken und Pfeffer würzen.** Im heißen Öl ca. 5 Min. pro Seite anbraten.
- 7. Lachs und Kartoffeln auf zwei Teller** geben und die Sauce darüber verteilen.