

# Bärlauch-Polenta mit Honig-Lachs



## Zutaten

für 2 Personen

### Zitronenöl

1 Zitrone (nur abgeriebene Schale)

2EL Zitronensaft

0,5dl Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

### Polenta

6dl Gemüsebouillon

125g Polenta

12,5g Butter

½ Zitronensaft

10g Bärlauch grob geschnitten

30g Reibkäse

Salz, Pfeffer

### Honig-Lachs

2 Lachstranchen

1EL Bratbutter

10g Bärlauch

1TL flüssiger Honig

½ Zitrone

## ○ Und so wird's gemacht

**Zitronenöl:** Zitrone, Zitronensaft mit dem Öl vermischen, würzen.

**Polenta:** Gemüsebouillon aufkochen, Polenta dazugeben. Bei kleiner Hitze unter Rühren 3-4 Minuten köcheln lassen. Butter, Zitronensaft, Bärlauch und Käse dazugeben, würzen.

**Lachs:** Lachs salzen, in der heißen Bratbutter 4-5 Minuten braten. Lachs wenden, Bärlauch dazugeben, weitere 3-4 Minuten braten. Polenta und Lachs auf vorgewärmten Teller geben. Lachs mit Honig beträufeln, gebratenen Bärlauch darüber verteilen, Zitronenschale darüber reiben. Zitronenöl dazu servieren.