

Barbara Mairhofer präsentiert:

# Lachs. Karfiol. Gurke

## Zutatenliste

Rezept für 4 Personen

### Bärlauchpesto

- 100 g Bärlauch
- 30 g Parmesan mind. 12 Monate gereift
- 60 ml Olivenöl
- 20 g Mandeln
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Karfiol & Lachs

- 400 g Lachs (Red Label am Besten)
- 250 g Karfiol
- 100 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 100 g Butter
- Salz, Rosmarin
- 100 ml Öl
- 50 g Kresse

## Zubereitung

Für das Bärlauchpesto alle Zutaten mixen & abschmecken.

Lachs portionieren und im Öl- Buttergemisch bei ca 60 °C konfieren bis er glasig ist.

Karfiol klein hacken, mit Semmelbrösel und 100g Butter mit etwas Salz braun rösten.

Lachs auf Karfiol anrichten, mit Bärlauchpesto verfeinern & mit Kresse garnieren.

*Gutes Gelingen!*