

Lachs-Saltimbocca auf Lauchbett aus der Lékue-Dampfbox



Zutaten für 1 Person

120 g frischer Lachs
1 Scheibe Räucherlachs (50 g)
300 g Lauch
50 g Butter
3 Salbeiblätter
Zitrone, Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Lauch in feine Scheiben schneiden und in lauwarmem Wasser waschen, mit der Butter, etwas Salz und 2 EL Wasser in die Lékue-Dampfbox geben und im auf 180°C vorgeheizten Ofen 20 Min. garen.
- In der Zwischenzeit das Lachsfilet in drei Stücke schneiden, würzen und je mit einem Salbeiblatt belegen. Den Rauchlachs in drei dünne Scheiben schneiden und die Lachsstücke damit einrollen.
- Die Saltimboccas auf den Lauch legen und nochmal 6 Min. bei 180°C garen.
- Vor dem Servieren etwas Zitronensaft über die Saltimboccas geben.

Originalrezept: [Lékue Rezepte](#)