

# Honiglachs auf Gemüse

## Zutaten für 2 Personen

### Lachsfilet

|   |   |     |
|---|---|-----|
| EL flüssiger Honig                          | 1 | EL  |
| grobkörniger Senf                           | 1 | EL  |
| Salz & Pfeffer                              |   |     |
| Lachsfilet mit Haut<br>(ca. 200g pro Stück) | 2 | St. |

### Gemüse

|                 |   |          |
|-----------------|---|----------|
| Fenchel         | 1 | St.      |
| Kohlrabi        | 2 | St.      |
| Olivenöl        |   |          |
| Salz & Pfeffer  |   |          |
| Cocktailtomaten |   | Handvoll |



## Zubereitung

### Lachsfilet

1. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
2. Den Honig zusammen mit dem Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Lachsfilet waschen und trockentupfen. Mit der Marinade bestreichen und einziehen lassen während das Gemüse vorbereitet wird.

### Gemüse

4. Die Kohlrabis waschen, schälen und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Den Fenchel ebenfalls in Mundgerechte Stücke schneiden.

5. Beides in einer Schüssel mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.
6. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren.
7. Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einreiben, den Fenchel und die Kohlrabis hineingeben. Darauf die Cocktailtomaten verteilen und anschliessend den Lachs darauflegen.
8. Die Auflaufform mit Alufolie bedecken und für ca. 20min im vorgeheizten Ofen backen.

## Tipps & Tricks

### Alternativen

Wer gerne einen etwas intensiveren Geschmack mag kann auch geräucherte Lachsfilets verwenden, in dem Fall sollte jedoch nur vorsichtig mit Salz gewürzt werden.

### Tipps zur Zubereitung

Sollte etwas Marinade übrig bleiben kann man diese vor dem Backen über das Gemüse verteilen.