

WILDLACHS STEAK MIT KARTOFFELN

ZUTATEN

- 4 Wildlachststeak/filet
- 6-8 grosse Kartoffeln
(festkochend)
- 1 Pack Cherrytomaten mit
Zweig
- Meersalz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Paprika
- Frische Thymianzweige
- Zitronen zum garnieren

WILDLACHS STEAK MIT KARTOFFELN

ZUBEREITUNG

TKartoffeln in feine Scheiben (ca. 3-5mm dick) schneiden oder klein Würfeln. (nicht zu gross damit Kartoffeln in 20 Min gar sind)
Marinieren mit Olivenöl, Meersalz, Pfeffer und Paprika.

Alles auf ein Backblech verteilen.
Lachs würzen und ebenfalls auf Backblech geben und mit etwas Olivenöl bestreichen (verhindert das Austreten vom Eiweiss) und ein Thymianzweig oben auflegen.

Cherrytomaten auch auf Backblech geben und würzen.
Bei 180°Grad alles für ca. 20 Min in den Ofen geben
Anrichten mit Kartoffelscheiben und Cherrytomaten.
Zitronenschnitt nicht vergessen für das Wildlachssteak.