

Gekonntgekocht Expressküche: Pikantes Lachsschnitzel



- **Gang:**Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Die Zeit ist knapp, aber der Hunger groß? Zwischen Arbeit, Haushalt und Familie bleibt oft nur wenig Zeit für ausgiebiges Kochen. Das heißt aber nicht, dass man auf schmackhafte Mahlzeiten und gesunde Nährstoffe verzichten muss! Dieses leckere Fischgericht eignet sich perfekt für ein schnelles Abendessen und lässt sich problemlos für eine beliebige Personenzahl zubereiten. Auch für Anfänger ist das pikante Lachsschnitzel ein Kinderspiel, es macht satt und ist einfach nur köstlich. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Zutaten

- 4 Lachschnitzel dünn geschnitten à 75 g
- 1 mittelgroße rote Zwiebel, gewürfelt
- 1 Stange junger Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 1 kleine Knoblauchzehe in hauchdünnen Scheibchen (Geht auch ohne)
- 3 - 4 Radieschen in Stiften
- 1 El Kapern
- ½ Bündchen gehackte Petersilie
- Etwas Zitronensaft
- Etwas gehobelter Meerrettich
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Lachsschnitzel waschen und wieder trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern.

Schritt2

In schäumender Butter nur ganz kurz für eine ¼ min. jeweils auf jeder Seite anbraten, nicht übergaren. Auf vorgewärmte Tellern anrichten, kurz warm halten.

Schritt3

Ev. noch etwas Butter in die Pfanne geben und die Zwiebeln, Knoblauch, Frühlingslauch, Radieschen und die Kapern 2 min. anschwitzen, salzen, pfeffern. Mit der Bratbutter über die die Schnitzel geben, Meerrettich darüber reiben und mit knusprigem Brot servieren.

Rezeptart: Fischgerichte, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pikantes-lachschnitzel-aus-der-gekonntgekocht-expresskueche/>