

Lachsfilet mit Knoblauch-Chili-Butter auf cremigem Lauchgemüse & Linsen

High Protein 30 – 40 Minuten • 799 kcal • Tag 2 kochen

20



Lachsfilet



Rüebli



Lauch



rote Peperoncini



geriebelter Thymian



braune Linsen



Halbrahm aus Saland



Zwiebel



Knoblauchzehe



Butter



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe den Fisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Gemüsebouillonpulver*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

2 grosse Bratpfanne, 1 Sieb und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Lachsfilet 4)	2 x 150 g	4 x 150 g
Rüebli	2 x 100 g	4 x 100 g
Lauch	1 x 200 g	2 x 200 g
rote Peperoncini	0.5 x 15 g**	1 x 15 g
gerebelter Thymian	1 x 2 g**	1 x 2 g
braune Linsen	1 x 390 g	2 x 390 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Butter 7)	1 x 20 g	2 x 20 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

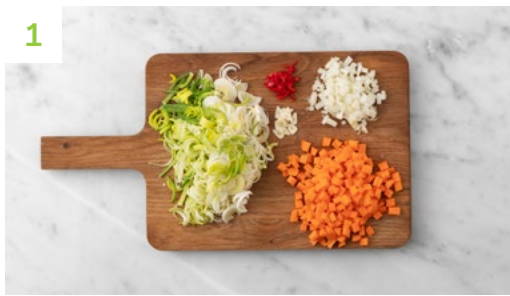
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 720 g)
Brennwert	462 kJ/ 110 kcal	3344 kJ/ 799 kcal
Fett	7.6 g	54.7 g
– davon ges. Fettsäuren	2.3 g	16.5 g
Kohlenhydrate	4 g	28.8 g
– davon Zucker	1.9 g	13.9 g
Eiweiss	6 g	43.5 g
Salz	0.19 g	1.4 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 4) Fisch **7)** Milch (einschliesslich Laktose)

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



1 Gemüse vorbereiten

Rüebli nach Belieben schälen und in kleine Würfel schneiden.

Lauch längs halbieren, gründlich auswaschen und in 1 cm Halbmonde schneiden.

Zwiebel fein hacken.

Knoblauch in feine Scheiben schneiden.

Peperoncini längs halbieren, entkernen und **Peperoncinihälften** in feine Stücke schneiden (**Achtung: scharf!**).



2 Für die Chili-Butter

In einem kleinen Topf auf niedriger Hitze die **Butter** schmelzen. **Peperoncinistreifen (Achtung: scharf!), Knoblauch** und eine Prise **Salz*** dazugeben und unter gelegentlichem Rühren brutzeln lassen.

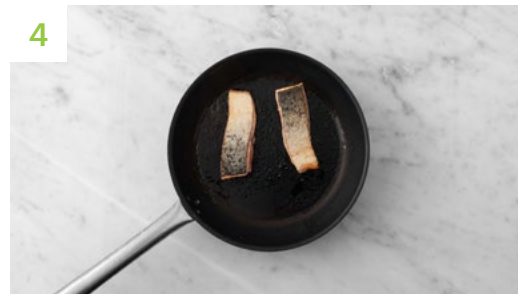
Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

Tipp: Wenn die Butter zu braun wird, nimm den Topf dann vom Herd und erhitze sie kurz vor dem Servieren.



3 Gemüse braten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erhitzen. **Rüebliwürfel**, gehackte **Zwiebel**, **Lauchringe** und **Thymian** in die Bratpfanne geben und 7 – 9 Min. braten, bis das **Gemüse** weich ist. Mit **Salz*** würzen.



4 Währenddessen

Lachsfilet von beiden Seiten **salzen***.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Lachs** darin auf der Hautseite 2 Min. anbraten, dann wenden und weitere 2 – 3 Min. braten, bis der **Fisch** innen nicht mehr glasig ist.

Lachs herausnehmen und nach Belieben die Haut abziehen.

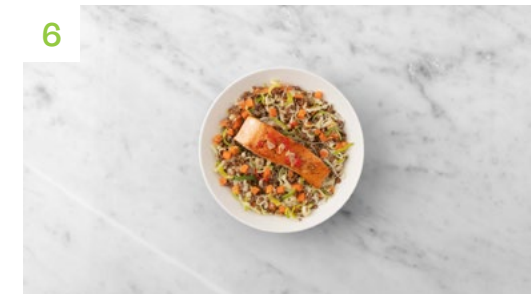


5 Zum Schluss

Linsen in ein Sieb giessen und mit **Wasser** abspülen. **Linsen** zum **Gemüse** geben.

4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver***, **Halbrahm** und 50 ml [100 ml] **Wasser*** zum **Gemüse** geben und nochmals aufkochen, bis die **Sauce** cremig und eingedickt ist.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Cremiges **Lauchgemüse** auf tiefe Teller anrichten, **Lachs** darauf geben und mit **Knoblauch-Peperoncini-Butter** übergiessen.

En Guete!

Peperoncinischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Peperoncinischote im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Peperoncinischoten, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!



Salmon fillet with garlic-and-chilli butter on creamy leek and lentils

High protein 30–40 minutes • 799 kcal • Cook on day 2



Salmon fillet



Carrots



Leek



Red peperoncini



Dried thyme



Brown lentils



Single cream from Saland



Onion



Garlic clove



Butter



Let's get started

Wash the vegetables and herbs and pat the fish dry with kitchen roll.

Basics from your kitchen*

Oil*, salt*, vegetable stock powder*, pepper*, water*

Cooking utensils

2 large frying pans, 1 sieve and 1 small pot

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Salmon fillet 4)	2 x	150 g	4 x	150 g
Carrots	2 x	100 g	4 x	100 g
Leek	1 x	200 g	2 x	200 g
Red peperoncini	0.5 x	15 g**	1 x	15 g
Dried thyme	1 x	2 g**	1 x	2 g
Brown lentils	1 x	390 g	2 x	390 g
Single cream from Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Butter 7)	1 x	20 g	2 x	20 g

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

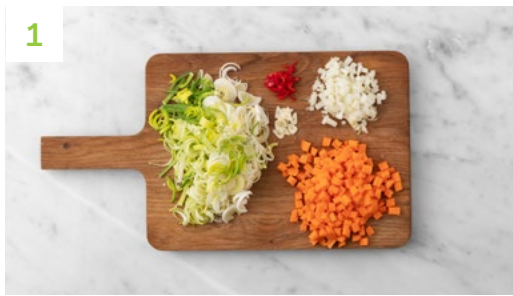
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 720 g)
Calories	462 kJ/110 kcal	3344 kJ/799 kcal
Fat	7.6 g	54.7 g
– of which saturated fats	2.3 g	16.5 g
Carbohydrate	4 g	28.8 g
– of which sugar	1.9 g	13.9 g
Protein	6 g	43.5 g
Salt	0.19 g	1.4 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: 4) Fish **7)** Milk (including lactose)

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



1 Prepare the vegetables

Peel the carrots if you want, then cut them into small cubes.

Halve the leek lengthways, rinse thoroughly and chop into 1 cm half-moons.

Finely chop the onion.

Cut the garlic into thin slices.

Halve the peperoncini lengthways, remove the seeds and cut the halves into small pieces (warning: spicy!).



2 For the chilli butter

Melt the butter in a small pot on a low heat. Add the peperoncini (warning: spicy!), the garlic and a pinch of salt* and fry while stirring occasionally.

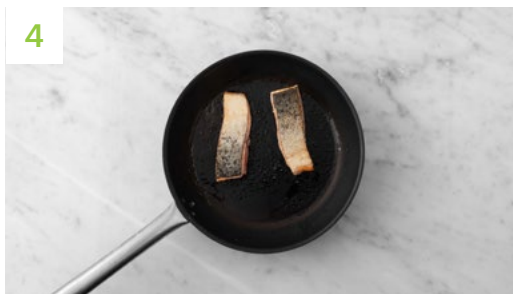
Meanwhile, continue with the recipe.

Tip: If the butter turns too brown, take the pot off the heat and then reheat it just before serving.



3 Fry the vegetables

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan on medium heat. Add the diced carrots, chopped onion, leek rings and thyme to the frying pan and fry for 7–9 min. until the vegetables are soft. Season with salt*.



4 Meanwhile

Season the salmon fillet with salt* on both sides.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan. Fry the salmon for 2 min. on the skin side, then turn it over and fry for another 2–3 min. until the fish is cooked through.

Remove the salmon and peel off the skin if you want.

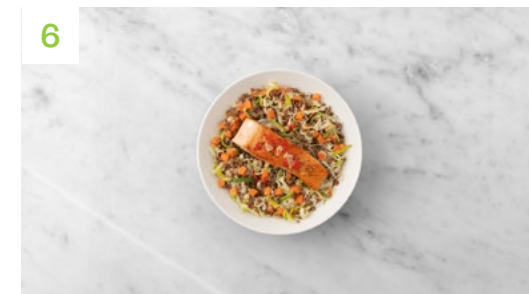


5 Finish

Pour the lentils into a sieve and rinse with water*. Add the lentils to the vegetables.

Add 4 g [8 g] vegetable stock powder*, the single cream and 50 ml [100 ml] water* to the vegetables and bring to the boil again until the sauce is creamy and thickened.

Season with salt* and pepper*.



6 Serve

Arrange the creamy leek on deep plates, place the salmon on top and pour over the garlic-and-peperoncini butter.

Bon appetit!

Peperoncini

Be careful with the amounts as the spiciness of our peperoncini can vary. Fat-soluble foods such as milk and cheese help counteract capsaicin, the pungent ingredient in peperoncini.

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde/



Filet de saumon avec beurre de piment et d'ail sur lit de poireaux crémeux et lentilles

Hautement protéiné 30 – 40 minutes • 799 kcal • Cuisiner au 2e jour

20



Filet de saumon



Carottes



Poireau



Piment rouge



Thym moulu



Lentilles brunes



Crème demi-écramée de Saland



Oignon



Gousse d'ail



Beurre



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes et sécher le poisson avec de l'essuie-tout.

Basiques dans votre cuisine*

Huile*, sel*, bouillon de légumes en poudre*, poivre*, eau*

Ustensiles de cuisine

2 grandes poêles, 1 passoire et 1 petite casserole

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Filet de saumon 4)	2 x 150 g	4 x 150 g
Carottes	2 x 100 g	4 x 100 g
Poireau	1 x 200 g	2 x 200 g
Piment rouge	0,5 x 15 g**	1 x 15 g
Thym moulu	1 x 2 g**	1 x 2 g
Lentilles brunes	1 x 390 g	2 x 390 g
Crème demi-écrémée de Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Beurre 7)	1 x 20 g	2 x 20 g

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

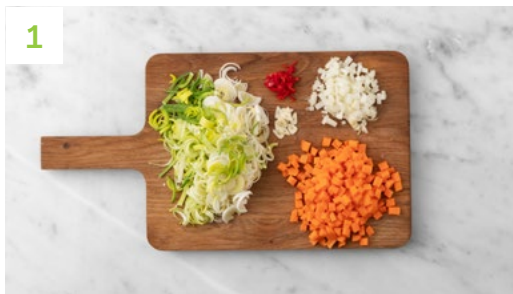
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 720 g)
Valeur calorique	462 kJ/ 110 kcal	3344 kJ/ 799 kcal
Lipides	7,6 g	54,7 g
- dont acides gras saturés	2,3 g	16,5 g
Glucides	4 g	28,8 g
- dont sucre	1,9 g	13,9 g
Protéines	6 g	43,5 g
Sel	0,19 g	1,4 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 4) poisson 7) lait (y compris le lactose)

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



1 Préparer les légumes

Éplucher les carottes ou bien les laver, les couper en petits dés.

Fendre le poireau en deux dans le sens de la longueur, bien laver et couper en demi-lunes de 1 cm.

Hacher finement l'oignon.

Couper l'ail en fines tranches.

Couper le piment en deux dans la longueur, enlever les graines et couper les moitiés de piment en petits morceaux (attention : piquant !).



2 Pour le beurre au piment

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter les morceaux de piment (attention : piquant !), l'ail et une pincée de sel* et laisser mijoter en remuant de temps en temps.

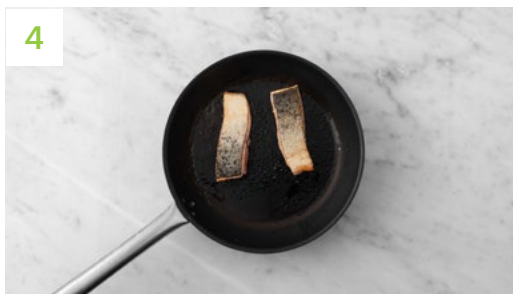
Pendant ce temps, continuer la recette.

Astuce : si le beurre devient trop foncé, retirer la casserole du feu et le réchauffer juste avant de servir.



3 Faire revenir les légumes

Dans une grande poêle, chauffer à feu moyen 1 cs [2 cs] d'huile*. Ajouter les dés de carotte, l'oignon haché, les rondelles de poireau et le thym dans la poêle et faire revenir pendant 7 à 9 min, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter du sel*.



4 Pendant ce temps

Saler* le filet de saumon des deux côtés.

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*. Y saisir le saumon côté peau pendant 2 min, puis le retourner et le faire cuire encore 2 à 3 min jusqu'à ce qu'il ne soit plus translucide à l'intérieur.

Retirer le saumon et enlever la peau éventuellement.

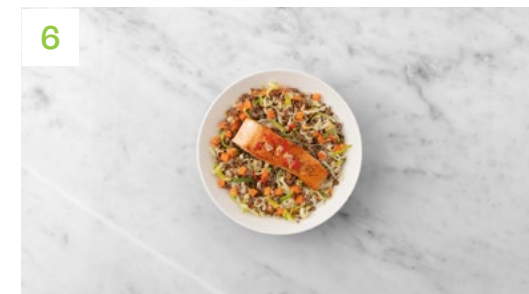


5 Pour finir

Égoutter les lentilles dans une passoire et les rincer à l'eau. Ajouter les lentilles aux légumes.

Ajouter 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre*, la crème demi-écrémée et 50 ml [100 ml] d'eau* aux légumes et porter à nouveau à ébullition jusqu'à ce que la sauce soit crémeuse et épaississe.

Assaisonner avec du sel* et du poivre*.



6 Dresser

Dresser le mélange de poireaux crémeux dans des assiettes creuses, déposer le saumon dessus et arroser de beurre ail-piment.

Bon appétit !

Piment

Soyez prudent lors du dosage, car nos piments peuvent être plus ou moins piquants. Les aliments liposolubles comme le lait et le fromage aident à neutraliser la capsaïcine, l'ingrédient piquant du piment.

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

