




... > Menüart > Hauptspeise > Fisch

Gratinierter Lachs mit Orangen - Hollandaise



★★★★☆ 4.24 (31 Bewertungen)

 37 Kommentare

 20 Min.  simpel  30.01.2011

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

2 Lachsfilet(s), frisch, à 150-200 g

200 ml Sauce Hollandaise

2 Orange(n), Bio-Qualität

½ Bund Dill, frisch, evtl. ein ganzes Bund

2 große Knoblauchzehe(n)

etwas Pfeffer

etwas Salz

etwas Paprikapulver

2 EL Öl, zum Anbraten

1 TL Butter, zum Ausstreichen der Form

etwas Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 8 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 28 Minuten

Teller vorwärmen.

Orange heiß waschen. Die Schale einer Orange mit einem Zestenreißer abnehmen.

Saft einer Orange auspressen und in einem kleinen Topf ca. 5 Minuten einreduzieren lassen.

Orangenzesten zusammen mit der Sauce Hollandaise unter den eingekochten Saft rühren. Evtl. nochmals mit Salz und zusätzlich mit weißem Pfeffer würzen. Sauce erwärmen.

Backofen grill vorheizen (Stufe 3).

Knoblauchzehen pellen und in feine Scheibchen schneiden.

Den Lachs abtupfen und mit etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und im heißen Öl von jeder Seite ca. 2-3 Minuten braten. Innen sollte er noch leicht glasig sein. Knoblauch bei etwas reduzierter Hitze mitgaren.

Eine großemäßig passende Auflaufform ausbuttern.

2/3 des Dills abzupfen - den Rest als Deko verwenden.

Den Lachs mit dem Knoblauch in die Auflaufform hineinlegen, mit den Dillspitzen bestreuen und mit der Sauce begießen.

Dicht unter dem Grill ca. 5 - 8 Minuten goldbraun überbacken. Ideal wäre ein Kombigerät mit Backofen und zugeschaltetem Grill, so bleibt das Gericht wärmer.

Lachs auf die vorgewärmten Teller geben.

Die zweite Orange in Scheiben schneiden und mit dem restlichen Dill als Garnitur verwenden.

Dazu passen schmale Bandnudeln oder Butter-Kartöffelchen.

Rezept von

Stift1

Weitere Rezepte von Stift1

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

19.05.2020 23:04

Eske

Vielen Dank für die Anregung dieser "Quick-and-Dirty"-Orangen Hollandaise. Den Lachs dazu haben wir allerdings separat im Bratschlauch gemacht, dazu ein paar Stangen Spargel und Kartoffeln.

[Antworten](#)

04.01.2020 13:18

kallistoo

Diesen super leckeren Lachs gab es bei uns am 1. Weihnachtstag. Allerdings habe ich die Hollandaise selber gemacht, da mir die aus dem Tetrapack nicht schmeckt. Alle Mitesser waren begeistert.

[Antworten](#)

08.06.2018 16:46

Anaid55

Hallo Stift,
ich kann mich da nur anschließen,
so lecker, ich habe dieses Gericht
nur für eine Portion gekocht.
5 Sterne sind dir Gewiss.
LG Diana

[Antworten](#)

23.02.2018 17:58

Watzfrau

Ein absolut köstliches Gericht! Wir hatten dazu Zitronenkartoffeln und einen Blattsalat - ein wirklich schönes Abendessen. Danke für dieses Rezept!
L.G.
Anna

[Antworten](#)

28.04.2016 15:51

Stift1

Hallo Darodan,

danke für die schöne Rückmeldung und die 5 *****!

LG

Antworten

17.03.2011 05:57

stefanie3

Hallo,

ich habe das Rezept ausprobiert.

Das war mit Sicheheit nicht das letzte Mal, das wir dieses Gericht gegessen ahben.

Vielen Dank für das tolle Rezept.

LG

Stefanie

Antworten

14.03.2011 19:04

Rocky73

Hallo Roro!

Dein gratinierter Lachs hat uns heute sehr gut geschmeckt - werde ich wieder einmal machen :-)

Ich habe allerdings den Lachs nicht vorher extra gebraten, sondern gewürzt in eine Auflaufform gelegt, mit der Sauce bedeckt und bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) 10 Minuten überbacken lassen. Perfekt!

Liebe Gruse von

Rocky73

Antworten

14.03.2011 21:33

Stift1

Hallo Rocky,

freut mich, dass Euch der Lachs gut geschmeckt hat! Den Lachs vorher nicht anzubraten, spart auch noch Zeit - werde ich auch mal probieren!

Danke für die sehr gute Bewertung!

LG Stift

Antworten

21.02.2011 18:56

ManuGro

Hallo Roro,

heute gab es diesen ausgesprochen leckeren Lachs bei uns.

Die Orangen-Hollandaise ist soooo gut, dass ich mich beherrschen musste, sie nicht gleich aus dem Topf zu löffeln. ^^

Den Knoblauch musste ich weglassen.

Beim Überbacken hat sich die Butter leider wieder von der Soße getrennt, deshalb würde ich den Fisch beim nächsten Mal nicht mehr überbacken. Aber ohne Überbacken ist es bestimmt auch oberlecker.

Vielen Dank für das super Rezept.

LG Manuela

Antworten

21.02.2011 19:19

Stift1

Hallo Manuela,

das freut mich sehr, dass Dir die Orangen-Hollandaise soooo gut geschmeckt hat...

Ich verstehe nur nicht ganz, wie sich das Löffelchen Butter, das ja nur zum Ausstreichen der Form genommen wird, so auswirken konnte. Bei mir gab es kein solches Problem...

Aber das Überbacken muss wirklich nicht sein - ich wandle auch viele "überbackene" Gerichte so ab, dass ich das Fleisch extra brate und die Sauce getrennt dazu bereite. Hinterher gieße ich die Sauce zum Bratenansatz, lösche ihn ab - und schon ist die Sauce "runder"... Das geht auch viel schneller.... *lach*

Danke für die tolle Bewertung!

LG Stift

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[afghanische rezepte](#), [bienenstich rezepte](#), [erdbeermarmelade rezepte](#),
[fleischwurstpfanne rezepte](#), [haferflockenkekse rezepte](#), [kartoffelkuchen rezepte](#), [oreo rezepte](#), [riesenbohnen rezepte](#), [rinderminutensteaks rezepte](#), [wirsingrouladen rezepte](#)