

Ostern perfekt: So gelingt der saftige Lachs nach Johann Lafer!

Star-Koch Johann Lafer gibt am 19.04.2025 Tipps zur perfekten Zubereitung von Lachs zu Ostern – schnell, saftig, lecker!



Ostern rückt näher, und viele Familien überlegen, welches Gericht sie für das festliche Essen wählen. Während Lamnbraten oft die erste Wahl ist, setzen immer mehr Menschen auf eine leckerere Alternative: Lachs. Star-Koch **Johann Lafer** gibt wertvolle Tipps zur Zubereitung, um den Lachs perfekt saftig und rosa in der Mitte zu servieren.

Der größte Vorteil von Lachs als Ostergericht liegt in der kürzeren Zubereitungszeit im Vergleich zu traditionellen Fleischgerichten wie dem Lamnbraten, der bis zu vier Stunden in Anspruch nehmen kann. Lafer empfiehlt eine einfache Methode, die in vier Schritten erklärt wird:

Zubereitungsschritte für saftigen Lachs

- Teller mit Olivenöl einpinseln.
- Lachstranche mit Salz, Pfeffer und geriebener Zitronenschale würzen.
- Klarsichtfolie über den Lachs spannen.
- Lachs für etwa 12 Minuten bei 80 Grad in den Ofen geben.

Zu dem zarten Lachs passen Beilagen wie Kartoffeln oder Spargel mit einer leckeren Hollandaise. Besonders erfreulich ist, dass die Spargel-Saison rechtzeitig zu Ostern 2025 beginnt, was die Wahl der Beilagen noch verführerischer macht. Es sei jedoch darauf hingewiesen, dass eine Zutat im Kartoffelsalat als No-Go gilt, ohne dass die Details hierzu näher beschrieben werden.

Ein kreativer Lachsgenuss mit roten Beten

Ein weiteres schmackhaftes Rezept für Lachs bringt die Rote Beete ins Spiel. Vor der Zubereitung sollten die Roten Beten gründlich unter fließendem kaltem Wasser gebürstet und grob geraspelt werden. In diesem Rezept wird der Lachs speziell gewürzt, indem man Ingwer schält und fein reibt, Koriander zerstoßen und zusammen mit Meersalz und braunem Zucker mischen.

Der vorbereitete Lachs wird dann mit der Salzmischung bestreut und die geraspelten Roten Beten werden darauf verteilt. Um den Lachs weiter zu verfeinern, wickelt man ihn straff in Frischhaltefolie und legt ihn mit der Hautseite nach unten in eine Auflaufform. Eine Beizung von 12 Stunden im Kühlschrank sorgt dafür, dass die Aromen tief ins Fleisch ziehen.

Ein köstliches Topping ist eine Limettencreme, die aus Limettensaft, Crème fraîche und Wasabi hergestellt wird. Diese verleiht dem Gericht eine frische Note. Der Lachs wird schließlich in dünne Scheiben geschnitten und auf Tellern angerichtet, garniert mit einem Spinatsalat und der

Limettencreme. **Kaisergranat** bietet diese Schritt-für-Schritt-Anleitung für ein außergewöhnliches Lachsgericht, das bei jedem Festessen begeistert.

Für alle Lachs-Liebhaber und Kochbegeisterte bieten diese Rezepte eine Vielzahl an Möglichkeiten, das Osteressen zu einem geschmacklichen Erlebnis zu machen. Egal, ob man sich für die einfache, traditionelle Zubereitung oder die kreative Variante mit Rote Beete entscheidet, eines ist sicher: Lachs wird auf dem Festtagstisch eine erstklassige Rolle spielen. Weitere Informationen zu geräuchertem Lachs finden Sie bei **Lecker.de**.

Details	
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.fr.de• kaisergranat.com

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.net