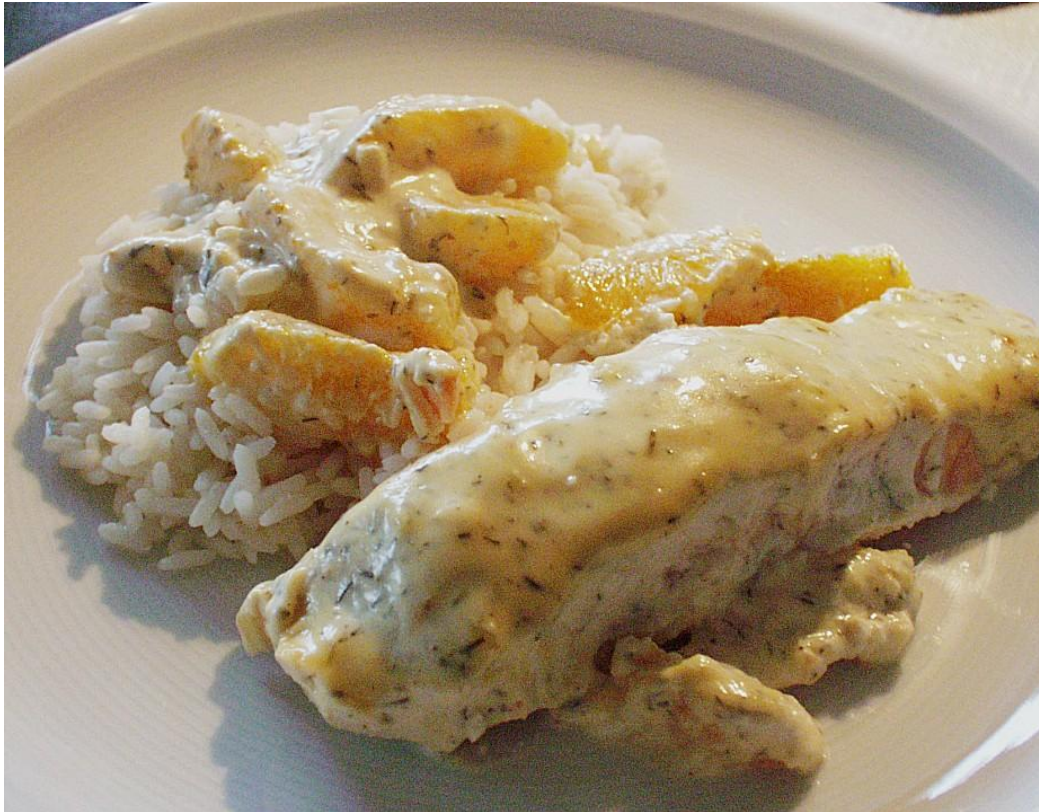


Lachs in Orangensauce



Zutaten für 2 Portionen

1 Orange
2 Lachsfilets
1 EL Krebspaste
1 Becher Crème fraîche
Cointreau, nach Belieben
Dill

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Brennwert p. P.:** keine Angabe

Orange filetieren, Filets in eine Auflaufform geben. Lachs darauf legen. Krebspaste in einen Topf geben, schmelzen lassen und mit Cointreau ablöschen. Creme fraiche zugeben und alles gut rühren. Dill zugeben. Sauce über den Lachs geben und 25 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben (ich habe nicht vorgeheizt).

Dazu: Reis und Salat.