

## Rezept

### Lachsfilet mit Fenchel

4 Lachsfilets

2 EL Olivenöl

2 Fenchel

4 Karotten

150 ml Gemüsebouillon

Kräuterbutter

Salz, Pfeffer

Lachs mit Zitronensaft beträufeln, Salz und Pfeffer. In der Bratpfanne Olivenöl erwärmen und den Lachs ca. 3 Min. auf jeder Seite anbraten.

Fenchel und Karotten waschen und in Streifen schneiden. Alles in die Pfanne geben und einige Minuten dämpfen lassen.

Bouillon dazugeben und zugedeckt 15 Min. köcheln lassen. Mit dem Kräuterbutter und dem Gemüse servieren.