

Schweine-Lachsbraten mit bunter Pasta



Hier geht es einfach zu.

Lachsbraten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in Olivenöl scharf anbraten.

Gemüsefond zum Ablöschen dazugeben und alles zugedeckt eine Stunde bei mittlerer Temperatur schmoren lassen. Danach nur noch die Sauce abschmecken.

Wie man bunte Pasta zubereitet, wissen Sie sicherlich auch selbst – es steht ja auf der Verpackung. □



Das Ganze ergibt ein leckeres Gericht mit Braten, Pasta und einer leckeren Sauce. Das Gericht serviert man am besten in einem großen Saucenspiegel.

Und da ich in dieser Einleitung fast alles schon geschildert habe, erfolgt keine weitere Zubereitungserklärung. □

Für 2 Personen:

500 g Schweine-Lachsbraten

- 600 ml selbst zubereiteter Gemüsfond
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- 350 g bunte Pasta

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 1 Std.

Panierter Lachsbraten

Kasseler



Panierter Braten

Dies ist der zweite Teil des Kasseler Lachsbratens, diesmal paniert.

Diesmal ohne Spiegelei.

Aber dazu gibt es Schrippen.

Das Ganze schmeckt wie ein paniertes Schweineschnitzel.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Kasseler Lachsbraten (gegart, geräuchert)
- 2 EL Mehl
- 1 Ei
- 4–5 EL Semmelbrösel

- 2 Schrippen
- Butter

Zubereitungszeit: Garzeit 5 Min.

Lachsbraten in Scheiben schneiden.

Auf drei kleine Teller jeweils Mehl, Ei und Semmelbrösel geben. Das Ei verquirlen.

Bratenscheiben auf jeweils beiden Seiten zuerst durch das Mehl, dann das Ei und schließlich durch die Semmelbrösel ziehen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Bratenscheiben auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und servieren.

**Gebratener
Lachsbraten**

Kasseler



Braten mit Ei

Ich bin auf ungewohntem Wege zu einer Portion gebratenem und geräuchertem Kasseler Lachsbraten vom Schwein gekommen.

Natürlich kann man ihn auf diese Weise auch roh essen, auf einigen Scheiben Brot, mit Senf oder Meerrettich.

Ich dachte mir jedoch, ihn etwas anders zuzubereiten. Ich brate ihn in dieser Weise in Butter in der Pfanne an, einmal roh und einmal paniert. Schließlich kann man dies mit Fleisch- oder Leberkäse auch machen.

Dazu gibt es als Garnitur ein Spiegelei. Und zwei Schrippen.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Kasseler Lachsbraten (gegart, geräuchert)
- 1 Ei
- Salz
- bunter Pfeffer
- 2 Schrippen
- Butter

Zubereitungszeit: 5 Min.

Lachsbraten in dünne Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Scheiben jeweils auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Ei aufschlagen und in die Pfanne geben. Salzen und pfeffern. Spiegelei auf den Lachsbraten-Scheiben drapieren. Mit Schrippen servieren.