



## Pavé de saumon, cuisson à l'unilatérale

### *Ingediente fir 4 Leit*

Pavé vum Saumon (mat Haut)	4 Stécker vun 150g
Orange gepresst	3 Stéck
Chicon	4 Stéck
Puntarella (facultativ)	1 Kapp
Salz a Pfeffer	
Olivenueleg	

### *Preparatioun*

Als éischt d'Geméis preparéieren. D'Chiconen an zwee portionnéieren an de Stronk eraus schneiden. D'Puntarella a mondgerecht Stécker schneiden. E bëssen Olivenueleg an eng Kasseroll ginn, an d'Geméis ubrode bis et Faarf kritt. De Jus vun enger Orange dobäi ginn an 20 Minutte mam Deckel drop lues kache loossen. Den Deckel erofhuelen an nach 5 Minutte wieder kache loossen (eventuell virdrun nach e bësse Jus darbäi ginn).

D'Stécker Saumon kal mat der Haut no ënnen an d'Pan leeën op e Blat Bakpabeier an e puer Löffelen Olivenueleg darbäi ginn. D'Pan mëttelwaarm erhëtzen an de Fësch 6-10 Minutten ubroden, jee no der erwënschter Cuisson. Um Enn d'Pan vum Feier huelen, de Fësch salzen a pefferen, ëmdréien an 2 Minutten zéie loossen.

An enger Kasseroll de Jus vun zwou Orangen opkachen a reduzéieren bis en Zirupp entsteet. Olivueleg lues a lues darbäi ginn a wéi eng Mayonnaise mat engem Biesem opklappen a montéieren, bis d'Zooss eng méi déck Konsistenz kritt. Mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.

Um Teller d'Geméis dresséieren, dann de Fësch an um Enn mat der Zooss nappéieren.