Saftiges Lachssteak mit Potato Wedges

30–40 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Lachssteaks (á ca. 200g)
800 g	Kartoffeln festkochend
4 EL	Olivenöl
4 EL	Sonnenblumenöl
4 Stk.	Rispentomaten
1 Stk.	Zitrone
4 TL	Grill Fisch
3 EL	Original Style

Zubereitung

1. Zuerst das Backrohr auf 200° C Umluft vorheizen. Im nächsten Schritt die Kartoffeln gründlich waschen und in gleichmäßige Wedges schneiden. In einer Schüssel mit vier EL Olivenöl und Spice up my Potato Gewürzmischung vermischen. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und darauf achten, dass sich die Wedges nicht berühren. Für ca. 25 Minuten im Backrohr backen, nach zehn Minuten wenden.
2. Lachsteaks mit kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Aus der Kotányi Grill Fisch Gewürzmischung und dem Sonnenblumenöl eine Marinade anrühren und die Lachssteaks damit einreiben.
3. Jetzt die Rispentomaten waschen und halbieren. Mit etwas Olivenöl einstreichen, salzen und pfeffern. Danach die Lachssteaks für ca. fünf Minuten auf beiden Seiten grillen, die Tomatenhälften ebenfalls grillen, bis sie schöne Röstspuren haben.
4. Lachssteaks nach Belieben salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Mit den Potato Wedges und den Grilltomaten anrichten und servieren.