



## Gegrilltes Lachsfilet auf Rahmpolenta mit Perlzwiebeln

4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Minuten

<p>200 g Perlzwiebeln</p> <p>1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl</p> <p>3 EL Ahornsirup</p> <p>1 Glas MAGGI Fond Gemüse 400 ml Milch 150 g Polenta</p> <p>4 (à 125 g) Lachsfilets 2 EL Zitronensaft Salz und Pfeffer</p> <p>2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl</p> <p>100 ml Schlagsahne Salz und Pfeffer</p> <p>8 Stängel Kerbel</p>	<p>in warmes Wasser geben, die Schale abrubbeln und auf einem Küchentuch trocknen.</p> <p>In einer Pfanne heiß werden lassen. Die Perlzwiebeln darin kurz anschwitzen. Mit begießen und die Perlzwiebeln darin abgedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 10 Min. weich schmoren.</p> <p>In einem Topf mit aufkochen.</p> <p>einrieseln lassen, aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr nach Packungsangabe quellen lassen.</p> <p>waschen und trocken tupfen. Mit beträufeln und mit würzen.</p> <p>In einer Grillpfanne heiß werden lassen. Die Lachsfilets darin von beiden Seiten, je nach Dicke, ca. 8-10 Min. grillen.</p> <p>cremig aufschlagen und unter die Polenta rühren. Mit abschmecken. Die Rahm-Polenta, mit den gegrillten Lachsfilets und den Ahornsirup-Perlzwiebeln auf Tellern anrichten.</p> <p>waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen, hacken und das Gericht damit bestreut servieren.</p>
--	--

**Tipp:** Anstelle von Perlzwiebeln kann man auch kleine Schalotten verwenden.

**MAGGI KOCHSTUDIO**  
Ernährungsinfo:



*Je Portion:*  
*B: 2783 kJ (666 kcal)*  
*N: E: 33 g, KH: 55 g, F: 34 g*

Die passenden Zutaten finden Sie in Ihrem Globus-Markt.