

# Gegrillter Lachs mit Grapefruit und Walnüssen



1. Lachs abspülen, gut trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Öl einreiben. Eine Grillpfanne trocken erhitzen und die Lachsfilets darin von jeder Seite 3 bis 4 Minuten grillen. Warm stellen.
2. Walnüsse halbieren und in einer trockenen Pfanne rösten. Aus der Pfanne nehmen.
3. Paprikaschoten vierteln, putzen, abspülen und fein schneiden. Schalotte schälen und würfeln. Grapefruit mit der weißen Haut schälen und filetieren, dabei den Saft auffangen. Alfalfasprossen abspülen und abtropfen lassen.
4. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Paprika und Schalotte darin andünsten. Grapefruit und die Walnüsse zugeben und kurz durchschwenken. Grapefruitsaft zufügen und kurz erhitzen. Mit Salz, grobem Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Sprossen locker unterziehen. Zusammen mit dem gegrillten Lachs anrichten.

## Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 474 kcal/ 1930 kJ

Eiweiß: 37,3 g

Fett: 29,2 g

Kohlenhydrate: 13,1 g

## Zutaten für 4 Personen:

### *Für den Lachs*

4 Portionen Lachsfilet (à 180 g)

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 TL Öl

### *Für die Pink-Grapefruit*

80 g kalifornische Walnusshälften

1 rote Paprikaschote

1 grüne Paprikaschote

1 Schalotte

2 Pink-Grapefruit

1 EL Öl

1 EL Walnussöl

50 g Alfalfasprossen

Salz

grober Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Zucker

Dies ist ein Rezept der California Walnut Commission

