**Mariniertes Lachsfilet auf einem Fenchelsalat mit Granatapfel**



**ZUTATEN für 4 Stck:**

600g Orkney- Lachsfilet  
200g Tomatenpesto  
300g Fenchel  
1 Orange  
1 Zitrone  
1 Bd Dill  
3 Stck Granatapfel   
Salz, Pfeffer, Olivenöl

**Zubereitung:**

Den Lachs von der Haut und dem Tran befreien. Dann mit dem Pesto marinieren.  
Dann den Fenchel in Streifen schneiden. Orangenschale und Zitronenschale von je 1 Frucht in feine Streifen schneiden und zu dem Fenchel geben.  
Dann den Dill dazugeben. Mit den Saft von Zitrone und Orangen, Salz, Pfeffer und Oliven marinieren.  
In der Zeit den Lachs bei 160°c in den Ofen schicken.  
Danach auf den marinierten Salat setzen und heiß / kalt genießen.