



Zitronen-Salbei-Lachs mit Kräuterris

Zutaten (4 Personen):

4 Lachsfilets, je 180 g
2 Bio-Zitronen
Frischer Salbei
1 Knoblauchzehe
1 Karotte
2 Schalotten
Petersilie
100 ml Weißwein
200 ml Sahne
Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, auf der Hautseite anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech setzen.

Im Wechsel mit Zitronenscheiben und frischen Salbei belegen. Im Backofen bei 200 Grad Celsius 10 Minuten weitergaren.

Karotte, Knoblauch, Schalotte klein schneiden in der Fischpfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen, mit Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen, Reis nach Packungsanweisung garen. Mit Petersilie und etwas Butter mischen.

Gemeinderat
Listenplatz Nr.

5

Kreistag
Listenplatz Nr.

7

Mit Herz und Leidenschaft zum Wohle Bad Dürrheims.



Albrecht Schlenker
Lehrer a.D.

"Meine Familie und ich leben seit 1983 in Bad Dürrhein. Seit Jahrzehnten waren bzw. sind wir in Vereinen, Kirche, Organisationen ehrenamtlich tätig. Genauso möchte ich mich in Kreistag und Stadtrat einbringen."

Mein Motto:

Fröhlich sein, Gutes tun und die Spatzen pfeifen lassen.

Meine Schwerpunkte:

Ehrenamt und Vereinsarbeit, Schulen und Bildung, belebte Innenstadt, demografischer Wandel

Jahrgang: 1953

Vereine: Vorsitzender des AV Bad Dürrhein - Sunthausen
FC Bad Dürrhein
Mitglied der Narrenzunft
Mitglied des Geschichts- und Heimatvereins
Mitglied des deutsch-französischen Freundeskreises
Mitglied des deutsch-italienischen Freundeskreises Tuningen
Mitglied des FC Hochemmingen
Ehrenmitglied der Anglergesellschaft Villingen



**Freie
Demokraten**
FDP