

Nur in dringenden und unvorhersehbaren Notfällen. Notdienstgebühr 2,50 €. Notdienst Montag bis Freitag nur von 18.00 bis 08.00 Uhr im Landkreis und Bad Bevensen, Notdienst an Feiertagen, Samstag und Sonntag 8.00 bis 8.00 Uhr des Folgetages. **Den zentralen ärztlichen Bereitschaftsdienst erreichen Sie unter ☎ 05 81/116 117.**

Landkreis Uelzen				ANSCHRIFTEN DER APOTHEKEN			
Oktober 2016							
		ND	UE	AB	GÖ	KB	RB
1	Sa	TW	N	Ap. am Bahnhof, Bad Bevensen Bahnhofstr. 16, Tel. 05821-41100	Göhrde- Ap. , Bad Bevensen Göhrdestr. 1, Tel. 05821-98500	Kur- Ap. , Bad Bevensen Lüneburger Str. 17, Tel. 05821-2465	Rats- Ap. , Bad Bevensen Krummer Arm 1, Te. 05821-3044
2	So	TW	B	Eb- Ap. , Ebstorf Hauptstr. 14, Tel. 05822-3941	Rats- Ap. , Ebstorf Lüneburger Str. 2, Tel. 05822-95511	Wriedel- Ap. , Wriedel Hauptstr. 29, Tel. 05829-1248	Sonnen- Ap. , Bad Bodenteich Bahnhofstr. 1, Tel. 05824-1251
3	Mo	TW	AH	St. Petri- Ap. , Bad Bodenteich Hauptstr. 10, Tel. 05824-9453	Uhlen- Ap. , Rosche Uelzener Str. 6, Tel. 05803-500	Wacholder- Ap. , Suderburg Bahnhofstr. 48, Tel. 05826-7533	Heide- Ap. , Suhlendorf Neumarkt 3, Tel. 05820-339
4	Di	RB	W	Turm- Ap. , Wieren Hauptstr. 14, Tel. 05825-83010	Linden- Ap. , Wrestedt Bahnhofstraße 36, Tel. 05802-290		
5	Mi	GÖ	K				
6	Do	LI	U				
7	Fr	AB	AS				
8	Sa	RB	B				
9	So	RB	EA				
10	Mo	WR	H				
11	Di	GÖ	HE				
12	Mi	TW	IL				
13	Do	RE	K				
14	Fr	SO	N				
15	Sa	KB	RO				
16	So	KB	U				
17	Mo	HS	W				
18	Di	SP	A				
19	Mi	KB	AH				
20	Do	WR	AS				
21	Fr	TW	B				
22	Sa	WA	EA				
23	So	WA	AS				
24	Mo	RB	HE				
25	Di	AB	IL				
26	Mi	WA	K				
27	Do	AB	N				
28	Fr	LI	RO				
29	Sa	AB	U				
30	So	AB	W				
31	Mo	HS	A				

ANSCHRIFTEN DER APOTHEKEN IN UELZEN

A	Adler- Ap. , Uelzen Bahnhofstr. 13, Tel. 0581-99226
AH	Ap. am Hambrocker Berg, Uelzen Hambrocker Str. 43, Tel. 0581-30940
AS	Ap. am Stern, Uelzen Hagenskamp 2a, Tel. 0581-74411
B	Bären- Ap. , Uelzen Veerßer Str. 40, Tel. 0581-30190
EA	easy Ap. Marktcenter , Uelzen Veerßer Str. 59, Tel. 0581-38941095
H	Hammerstein- Ap. , Uelzen Gudesstr. 53, Tel. 0581-2847
HE	Herzogen- Ap. , Uelzen Schuhstr. 34, Tel. 0581-16622
IL	Ilmenau- Ap. , Uelzen Schuhstr. 28, Tel. 0581-30020
K	Kloster- Ap. , Uelzen OT Oldenst. Molzener Str. 1a, Tel. 0581-42170
N	Neue Ap. , Uelzen Lüneburger Str. 49, Tel. 0581-2168
RO	Rosen- Ap. , Uelzen Bahnhofstr. 21, Tel. 0581-72626
U	Uhlenköper- Ap. , Uelzen Bahnhofstr. 51, Tel. 0581-99233
W	Widukind- Ap. , Uelzen Schuhstr. 24, Tel. 0581-5494

Ganzer Lachs aus dem Ofen

Ein schnelles Festessen für Fischfreunde: Der Lachs kommt duftend aus dem Ofen, die Beilagen bereiten Sie in der Zwischenzeit. Statt Broccoli schmecken dazu auch andere frische Gemüse oder ein knackiger Salat.

Zutaten (für 6 Portionen):

- 2 kg Lachs
- 2 EL Margarine
- 1 Päckchen tiefgekühlter Dill
- 3 EL Zitronensaft
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- Jodsalz
- Pfeffer
- 400 ml Fischfond
- 250 ml Pflanzencreme zum Kochen 15 %
- 100 g Krabbenfleisch
- 5 - 6 EL heller Soßenbinder



Zubereitung:

Den Lachskopf und Innereien vom Fischhändler entfernen lassen. Lachs waschen, die Innenseiten der Bauchlappen von schwarzen Häutchen befreien und trockentupfen. Die Fischhaut auf beiden Seiten quer einritzen, den Fisch von innen und außen salzen. Margarine, Dill, Zitronensaft, Zitronenschale, Salz und Pfeffer mit einer Gabel verrühren. Würzmargarine in die Einschnitte des Lachses streichen, den Rest in die Bauchhöhle streichen. Den Lachs auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Umluft: 175° C) ca. 30 Minuten garen. Lachs auf eine große Platte legen und warm stellen. Bratfond mit dem Fischfond loskochen, entfetten und durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen. Koch-Creme dazugeben, aufkochen, Soßenbinder mit einem Schneebesen einrühren, noch einmal aufkochen. Zum Schluss die Krabben unterheben und die Soße zu dem Lachs servieren. Dazu schmecken Broccoli und Kartoffeln.

Pro Portion: 479 kcal/1995 kJ, 0,7 BE

