

Lachsfilet mit Estragoncremesauce

Dazu passen Kartoffeln, Reis oder Nudeln und ein mildes Gemüse

Zubereitungszeit: 30 Minuten (ohne Zubereitung der Beilagen gerechnet)

ZUTATEN:

für 2 Personen

500 g Lachsfilet mit Haut, vom Fischhändler schuppen lassen

Bratolivenöl

Salz

Für die Estragoncremesauce:

100 g Schalotten

1 Knoblauchzehe

30 g Butter

100 ml Weißwein

100 ml Fischbrühe, gibt es bei guten Fischhändlern auf Anfrage. Ersatzweise Fischfond.

180 ml Sahne

Salz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

gut 1/2 EL getrockneter Estragon

ZUBEREITUNG:

Zuerst die Estragoncremesauce vorbereiten:

Schalotten würfeln und die Knoblauchzehe fein würfeln.

10g Butter in einem kleineren Topf erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin farblos andünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen und mit Fischfond und Sahne auffüllen.

Bei mittelstarker Hitze auf ca. 1/3 einkochen lassen.

Den Topf vom Feuer nehmen und die restlichen 20g Butter in kleinen Stückchen mit dem Pürierstab untermixen.

Mit Salz und weißem Pfeffer würzen und den Estragon unterrühren.

Kurz durchziehen lassen.

Mein Tipp:

Die Haut vom Lachs wird bei dieser Zubereitungsart wunderbar kross und sollte unbedingt mitgegessen werden, denn sie schmeckt herrlich.

Probieren Sie es - es lohnt sich!