



Gebratener Lachs mit Kerbelschaum auf karamellisierten Lauchzwiebeln

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Lachsfilets 220 g »

1 Bund(e) Kerbel

90 g weiche Butter

Salz

1 Bund(e) Lauchzwiebeln

50 g Champignons

2 Schalotten

100 ml trockener Weißwein

400 ml Fischfond (Glas)

Pfeffer

125 g Crème fraîche

1 EL Olivenöl

1 EL Zucker

1 EL Weißweinessig

Zubereitung

1. Lachs nach Packungsanleitung auftauen, kalt abspülen und trocken tupfen.
2. Kerbel waschen, trockenschleudern, fein hacken und unter 60 g weiche Butter rühren. Mit Salz abschmecken und kühl stellen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und halbieren. Champignons putzen und trocken abreiben.
3. Schalotten schälen, in Scheiben schneiden und in 1 EL heißer Butter glasig schwitzen. Mit Wein ablöschen und einköcheln lassen. Fischfond angießen und auf die Hälfte einkochen. Salzen und pfeffern, Crème fraîche unterrühren.
4. Lachs von beiden Seiten salzen und pfeffern. Olivenöl und restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, Lachs darin von jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Inzwischen Zucker in einem Topf hell karamellisieren. Lauchzwiebeln zugeben, darin wenden und mit Essig ablöschen. Salzen. Pfeffer und kurz dünsten.

5. Schalottensauce nochmals erhitzen. Nach und nach die gekühlte Kerbelbutter mit dem Pürierstab untermixen. Lachs mit dem Kerbelschaum auf den Lauchzwiebeln anrichten. Champignons hauchdünn darüber hobeln.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!