



Lachsfilet mit Kräutersenf sauce, Lauch und Steinpilzen

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- 1 Lachsfilets 220 g »**
- 2 Schalotten**
- 5 EL Butter**
- 50 ml trockener Weißwein**
- 200 ml Fischfond**
- Salz**
- Pfeffer**
- 50 g Creme Fraiche**
- 2 EL Körniger Senf**
- 2 EL geschnittene Kräuter**
- 1 Stange Lauch**
- 1 EL Tomatenwürfel**

Zubereitung

1. Die Lachsfilets auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
2. Die Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Mit Fischfond auffüllen. Aufkochen, salzen und pfeffern. Um die Hälfte einkochen. Mit dem Pürierstab aufmixen und durch ein Sieb passieren. Creme Fraiche, Senf und die Kräuter unterrühren.
3. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. In zwei Esslöffeln Butter anschwitzen. Würzen, weich dünsten und die Tomatenwürfel hinzugeben. Die Steinpilze putzen und halbieren.
4. Den Lachs von beiden Seiten salzen und pfeffern. In je 2 Esslöffeln Olivenöl und Butter für etwa 3 Minuten je Seite braten. Nach der Hälfte der Zeit, die Pilze mitbraten und würzen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr

durcherhitzen!