



Wildlachsfilets an Meerrettich-Dill-Sahnesoße

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- 1 Wildlachsfilets »
- 1 Packung(en) Feldsalat
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Bund(e) Radieschen
- 1 Bund(e) frischer Dill
- 200 ml Sahne
- 6 EL Sahnemeerrettich
- 4 EL Weißweinessig
- 3 EL Speiseöl
- 2 EL Butter
- 1 TL Senf
- 0,5 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Wildlachsfilets nach Packungsangabe auftauen.
2. Die Zwiebel(n) abziehen und fein würfeln. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken.
3. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel anschwitzen. Mehl darüberstreuen, einrühren, mit der Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen.
4. Die Soße aufkochen lassen, Sahnemeerrettich und Dill dazugeben.
5. Währenddessen etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten etwa 2 Minuten anbraten.
6. Für die Salatbeilage den Feldsalat und die Radieschen waschen und abtropfen lassen. Den Salat zupfen und die Radieschen in Scheiben schneiden. Für das Dressing das restliche Öl mit Essig und Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

Zucker

Tipp: Dazu passen Bandnudeln oder Kartoffeln.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr
durerhitzen!