Rezept

Basilikum-Butter-Sauce zu gebratenem Lachs

Ein Rezept von Basilikum-Butter-Sauce zu gebratenem Lachs, am 27.04.2024

Zutaten

4	Lachsfilets mit Haut (à ca. 220 g)
2 EL	Olivenöl
1 EL	Olivenöl
50 ml	Noilly Prat
3	gehäufte EL Crème fraîche
2 EL	kalte Butter
	Salz
	Cayennepfeffer
	Pürierstab
	Meersalz, z. B. Fleur de Sel
1	Schalotte (ca. 40 g)
50 ml	trockener Weißwein
300 ml	Fischfond
1	gehäufter TL Speisestärke
1 Bund	Basilikum (abgezupft ca. 20 g)
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Für den Lachs den Backofen auf 100° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Fischfilets kalt abbrausen, trocken tupfen und, falls nötig, die Gräten mit einer Pinzette aus den Filets zupfen. Nur die Fleischseite mit Meersalz würzen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den Fisch mit der Hautseite nach unten hineinlegen und bei mittlerer Hitze 2 Min. anbraten. Wenden und auf der anderen Seite kurz anbraten. Die Lachsstücke mit der Hautseite nach unten in eine ofenfeste Form oder aufs Backblech setzen und im Backofen (Mitte) ca. 25 Min. garen; sie sollen noch glasig sein.

2. In der Zwischenzeit für die Sauce die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem kleinen Stieltopf (20 cm Ø) erhitzen, die Schalotte einlegen und in 2 Min. glasig dünsten. Weißwein und Noilly Prat dazugießen und bei mittlerer Hitze in ca. 8 Min. offen einkochen lassen. Den Fischfond aufgießen und aufkochen lassen, die Crème fraîche einrühren. Die Stärke mit einem Schuss kaltem Wasser anrühren, in die kochende Sauce rühren und offen bei kleiner Hitze 5 Min. köcheln lassen.

3. Die Butter in kleine Würfel schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Butter und Basilikum abwechselnd mit dem Pürierstab in die Sauce mixen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und 2 Prisen Zucker abschmecken.

4. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.