

Rezept

Zitronen-Lachs-Sauce

Ein Rezept von Zitronen-Lachs-Sauce, am 20.04.2024

Zutaten

100 g Räucherlachs	300 g frischer Lachs
1 kleine Bio-Zitrone	1 Frühlingszwiebel (wer mag)
1 EL Butter (wer mag)	250 g ganz frische Sahne
Salz	Pfeffer
1/2 Kästchen Gartenkresse oder ein paar Blättchen Zitronenmelisse (wer mag)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Den Räucherlachs in feine, nicht zu lange Streifen schneiden. Den frischen Lachs waschen, gut mit Küchenpapier trocken tupfen und klein würfeln. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und 1-2 EL Saft auspressen. Nach Belieben Frühlingszwiebel waschen, putzen und fein schneiden.
2. Eventuell die Butter in einem Topf zerlassen und die Frühlingszwiebel darin andünsten. Sahne dazugeben und in etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze cremig einkochen lassen. (Wer die Frühlingszwiebel und die Butter weglässt, kocht einfach nur die Sahne ein.)
3. Den frischen Lachs untermischen und 1 Minute in der Sahne garen. Räucherlachs, Zitronenschale und -saft dazugeben und erwärmen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Wer mag, schneidet die Kresse mit der Küchenschere vom Bett und streut sie vor dem Servieren auf oder stellt sie extra mit auf den Tisch. Oder auch die Melisseblättchen darüber verteilen.