Rezept

Glasierter Rettich mit Lachs

Ein Rezept von Glasierter Rettich mit Lachs, am 28.05.2025

Zutaten

1	großer oder 2 kleine Rettiche (ca. 600 g)
1 EL	Zitronensaft
	schwarzer Pfeffer
2 EL	Butter
125 ml	trockener Weißwein oder trockener Cidre
500 g	Lachsfilet ohne Haut
	Salz
4 Stängel	Estragon
1 EL	Zucker
1 Prise	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Den Rettich schälen und den Stielansatz abschneiden, die zarten Rettichblätter beiseitelegen. Den Rettich quer in knapp 1 cm dicke Scheiben und diese in ebenso breite Stifte schneiden.

2. Mit den Fingerspitzen über das Lachsfilet fahren und noch vorhandene Gräten mit einer Pinzette vorsichtig herausziehen. Das Fischfilet dann kalt abspülen, trocken tupfen und in breite Streifen schneiden. Diese mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Den Estragon waschen und gut trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

3. Die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Rettichstifte hineingeben und bei starker Hitze unter Rühren in 3-4 Min. bissfest braten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und die Rettichstifte an den Pfannenrand schieben.

4. Den Lachs mit dem Estragon in die Pfannenmitte geben und ca. 1 Min. braten. Den Weißwein angießen und einmal kräftig aufkochen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Rettichblätter fein hacken und über das Gemüse streuen. Dazu passt knuspriges Weißbrot oder körniger Reis.