Rezept

Kräuterlachs mit Orangen-Hollandaise

Ein Rezept von Kräuterlachs mit Orangen-Hollandaise, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Fisch

600 g	Lachsfilet ohne Haut
2 Stängel	Koriandergrün
1	Knoblauchzehe
1 EL	Honig
2 Stängel	Basilikum
1	Frühlingszwiebel
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl

Für die Hollandaise

2 Stängel	Dill
2	Eigelb (M)
1 EL	Orangensaft
125 g	Butter
2 TL	mittelscharfer Senf
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

Außerdem

Backpapier für das Blech

schwarzer Pfeffer

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Für den Fisch das Lachsfilet kalt abspülen, trocken tupfen und auf das Blech legen. Die Kräuter abbrausen, trocken tupfen und die Blättchen grob hacken. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Die Kräuter mit Frühlingszwiebel, Knoblauch, Zitronensaft, Honig und Öl verrühren und die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lachs damit einpinseln und im Backofen auf der 2. Schiene von unten 15 Min. garen.

2. Inzwischen für die Sauce den Dill abbrausen, trocken tupfen und ohne dicke Stängel grob hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Eigelbe mit Senf und 2 EL Wasser in einer Metallschüssel mit rundem Boden verrühren.

3. Ein heißes Wasserbad vorbereiten: Dazu in einem passenden Topf so viel Wasser erhitzen, dass es den Boden der daraufgesetzten Schüssel nicht berührt. Das Wasser nicht kochen lassen. Die Schüssel auf den Topf setzen und die Eimasse mit dem Schneebesen luftig dick aufschlagen. Die Butter erst tröpfchenweise, dann esslöffelweise zugeben und gut unterrühren. Die Sauce mit Orangensaft und -schale, Salz und Pfeffer würzen und über dem Wasserbad warm halten, bis der Lachs fertig ist.