

Rezept

Lachs im Topf mit Estragon

Ein Rezept von Lachs im Topf mit Estragon, am 20.04.2024

Zutaten

2 Wildlachsfilets (à 125 g, ersatzweise Lachsfilet)	1 EL Zitronensaft
35 g Butter	Salz
Pfeffer	1 EL fein geschnittene Estragonblättchen
50 ml trockener Weißwein	2 EL Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Lachsfilets kalt abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Einen Topf, in dem die Filets gerade nebeneinander Platz haben, mit etwas Butter ausstreichen. Den Fisch hineinlegen und mit Salz, Pfeffer und Estragon bestreuen. Die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen.
2. Den Wein angießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze aufkochen. Den Deckel abnehmen und den Sud offen bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen.
3. Die Lachsfilets auf zwei vorgewärmte Teller legen. Den Sud mit Crème fraîche und dem restlichen Zitronensaft verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Filets gießen. Dazu schmecken Salzkartoffeln.