

Rezept

Lachs in Cidresahne

Ein Rezept von Lachs in Cidresahne, am 09.09.2024

Zutaten

4 Lachsfilets (à ca. 180 g)	Salz
Pfeffer	2 Schalotten
1 Zweig Estragon	2 EL Butter
200 ml trockener Cidre	1 EL Calvados (nach Belieben)
200 g Sahne	1/4 l Fischfond
50 ml Weißweinessig	2 Lorbeerblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Die Fischfilets waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Den Estragon waschen, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. Die Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mit dem Cidre und eventuell dem Calvados ablöschen und offen bei starker Hitze in ca. 5 Min. etwas einkochen lassen. Die Sahne dazugeben und ebenfalls einkochen lassen. Den Estragon unter die Sauce mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Gleichzeitig den Fischfond mit dem Essig und den Lorbeerblättern in einem weiten Topf erhitzen. Die Fischfilets einlegen und bei schwacher Hitze zugedeckt in ca. 6 Min. darin gar ziehen lassen.
4. Lachsfilets aus dem Sud heben und auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit der Sauce überziehen und servieren.