

Rezept

Lachsfilet mit Gurken-Meerrettich-Sauce

Ein Rezept von Lachsfilet mit Gurken-Meerrettich-Sauce, am 10.05.2026

Zutaten

4 Lachsfilets (à etwa 150 g)	Salz
1 kleinere Salatgurke (etwa 250 g)	1 Schalotte
2 EL Butter	100 g Crème fraîche
50 ml trockener Weißwein oder Fischfond	1 Stück frischer Meerrettich (etwa 2 cm lang)
2 TL Weißwein- oder Apfelessig Zucker	1/2 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Die Lachsfilets leicht salzen. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne herauskratzen. Die Gurkenhälften in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

2. Die Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Die Fischfilets darin bei starker Hitze pro Seite 1 Min. braten und wieder herausnehmen.

3. Gurke und Schalotte ins Bratfett geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. braten. Crème fraîche und Wein untermischen. Den Meerrettich schälen und in die Sauce reiben. Die Sauce mit dem Essig, Salz und 1 Prise Zucker abschmecken. Die Fischfilets hineinlegen und auf der Sauce zugedeckt in 2-3 Min. erhitzen und fertig garen.

4. Inzwischen den Schnittlauch waschen und trocken schütteln. In feine Röllchen schneiden und vor dem Servieren auf den Fisch streuen.