

Rezept

# Lachsfilet mit Gurken-Meerrettich-Sauce

Ein Rezept von Lachsfilet mit Gurken-Meerrettich-Sauce, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Lachsfilets (à etwa 150 g)	Salz
<b>1</b> kleinere Salatgurke (etwa 250 g)	<b>1</b> Schalotte
<b>2 EL</b> Butter	<b>100 g</b> Crème fraîche
<b>50 ml</b> trockener Weißwein oder Fischfond	<b>1 Stück</b> frischer Meerrettich (etwa 2 cm lang)
<b>2 TL</b> 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.