

Rezept

Zitronenmelissesauce mit Lachs

Ein Rezept von Zitronenmelissesauce mit Lachs, am 25.04.2024

Zutaten

300 g Lachsfilet (ohne Haut, frisch oder aufgetautes TK-Lachsfilet)	250 ml Fischfond (aus dem Glas)
2-3 gestrichene EL heller Saucenbinder	150 g Crème fraîche
Pfeffer	Salz
1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale	1 Prise Zucker
1/2 Bund Zitronenmelisse	1-2 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Das Lachsfilet abwaschen, mit Küchenpapier abtrocknen und in feine Streifen oder kleine Würfel schneiden.

2. Den Fischfond und die Crème fraîche in einem Topf verrühren und aufkochen lassen. Den Saucenbinder einrühren und bei schwacher Hitze 1-2 Min. köcheln lassen, bis die Sauce leicht sämig ist.

3. Den Lachs vorsichtig unter die Sauce heben und 2-3 Min. darin bei schwacher Hitze ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker, Zitronenschale und -saft abschmecken.

4. Die Zitronenmelisse waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und untermischen.