

Rezept

## Zitronenmelissesauce mit Lachs

Ein Rezept von Zitronenmelissesauce mit Lachs, am 22.09.2023

### Zutaten

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