

Rezept Lachs mit Sauerampfersauce

Zutaten:

1 Portion Sauerampfersauce
4 Lachsschnitte
1 Schalotte
0,06 l Noilly Prat
2 EL Butter
Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Sauce bereiten.

In Butter den Lachs und die feingewiegten Schalotten andünsten, würzen und Wermut zugeben.

Mit Deckel ca. 10 – 15 min garen.

Den Lachs herausnehmen, die Flüssigkeit einkochen lassen.

Die Sauerampfersauce zugeben.

Diese zum Lachs servieren.

Zurück zu den Fischrezepten