

# Rezept Lachsfilet auf Gemüsebett

## 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*