

# Lachs auf Champignons

## Zutaten:

für 4 Personen

500g Champignons  
2 Esslöffel Butter  
2 Schalotten; gehackt  
125 ml Weißwein, trocken  
250 ml Fischfond  
1 Lorbeerblatt  
1 Bund Dill  
4 Lachskoteletts  
Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer, weiß  
1 Esslöffel Eiskalte Butter

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

1. Die Champignons putzen, kurz abbrausen und in Scheiben schneiden.
  2. Schalotten in der heißen Butter kurz andünsten und die Champignons hinzufügen. Bei starker Hitze 5 min. dünsten.
  3. Mit dem Wein ablöschen und mit dem Fond aufgießen. Das Lorbeerblatt zufügen. Den Dill abbrausen und die Hälfte davon hineinlegen. Alles 5 min. kochen lassen.
  4. Den Lachs schuppen, waschen und trockentupfen. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und auf die Champignons legen. Zugedeckt 8 min. bei schwacher Hitze gar ziehen lassen.
  5. Den Lachs und die Pilze aus dem Sud nehmen und warmstellen.
  6. Lorbeerblatt und Dill entfernen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen unterschlagen, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
  7. Den restlichen Dill über dem Topf abzupfen. Die Champignons wieder unterheben. Den Lachs auf Tellern mit der Champignonsauce anrichten.
- Beilage: Wildreis