

Lachs auf Wirsing

Zutaten:

Für 4 Personen

600g Lachsfilet
1 mittelgroße Wirsing
250 ml Fischfond
250 ml Sahne
50g Crème fraîche
1 Bund Schnittlauch
Speck
1 Zwiebel

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

Zubereitung:

Wirsingblätter ohne Strunk in feine Streifen schneiden, in kochendem Wasser mit etwas Salz blanchieren. Speck und Zwiebeln würfeln, in einer Pfanne glasig werden lassen, den balancierten Wirsing mit Salz, Pfeffer und Muskat kurz aufwallen lassen. Lachsfilet von beiden Seiten anbraten und bei geringer Hitze von beiden Seiten 3-4 Minuten unter einem Deckel garen.

Für die Soße den Fischfond heiß werden lassen, Sahne zugeben, mit 2 Teelöffel Mondamin binden, Crème fraîche zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt den klein geschnittenen Schnittlauch unterziehen.

Man gibt zuerst die Wirsingstreifen auf die Teller, richtet darauf den Lachs an und gießt die Soße auf das Gericht. Dazu gibt es Kartoffeln, die in der Pfanne geschwenkt werden, in der der Lachs zubereitet wurde.