

# Lachs auf dem Gemüsebett

## Zutaten:

Für 4 Personen

4 Scheibe Lachs (je etwa 200 g)  
Zitronensaft  
200g Porree  
200g Möhren  
200g Sellerieknolle  
40g Butter  
Salz  
Pfeffer  
Salz  
1/4 Liter Sekt

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.

## Sauce Hollandaise

4 Eigelb  
2 Esslöffel Wasser  
2 Esslöffel Weißwein  
abgeriebene Zitronenschale  
Salz  
Pfeffer  
125g Butter  
Zitronensaft

## Zubereitung:

Lachs mit Zitronensaft beträufeln. Gemüse in sehr feine Streifen schneiden. Butter erhitzen, Gemüse darin andünsten und 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine gefettete Auflaufform geben.

Lachs salzen, auf das Gemüse legen, Sekt darübergießen und Form zugedeckt in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 200 °C / 20 bis 25 Minuten.

Für die Soße Eigelb mit Wasser, Wein, Zitronenschale, Salz und Pfeffer kalt verrühren und unter Rühren abschlagen, bis die Masse dicklich wird.

Weiche Butter in Flöckchen hinzufügen und weiterschlagen, bis sie aufgelöst ist. Mit Zitronensaft abschmecken. Sauce Hollandaise getrennt zum Lachs servieren.

Beilage: Salzkartoffeln, Feldsalat mit Champignons.