

Lachs im Zwiebelsud

Zutaten:

Für 4 Personen

Für den Zwiebelsud

8 Schalotten
1 Zweig Estragon
3/4 Liter Geflügel- oder
Gemüsebrühe
3 Teelöffel Sojasoße
3 Esslöffel Sherry (Cream)
1 Teelöffel Nussöl
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer

Außerdem

500g Wirsing
20g Butter
Salz
Muskat
50 ml Gemüsebrühe
750g Lachsfilet
1/2 Liter Wasser
4 Teelöffel Sojasoße

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:

1. Für den Sud Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Estragon waschen und trockentupfen. Blättchen abzupfen und fein schneiden. Schalotten, Estragon, Brühe, Sojasoße, Sherry und Nussöl in einem Topf etwa zur Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
2. Wirsing putzen, in Streifen schneiden, waschen. Butter erhitzen, Wirsing darin ca. 3 Minuten andünsten. Würzen. Brühe angießen, ca. 15 Minuten dünsten.
3. Lachsfilet waschen, trockentupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
4. Wasser, Sojasoße und 1 Prise Salz erhitzen. Lachswürfel darin 2-3 Minuten gar ziehen lassen. Wirsing und gut abgetropfte Lachswürfel Portionsweise in tiefe Teller geben, mit dem heißen Zwiebelsud übergießen. Nach Wunsch mit fein geschnittenem Estragon bestreuen. Dazu schmeckt Baguette.