

Lachs in Estragonsauce mit Spinatnudeln

Zutaten:

für 4 Personen

4 Scheiben Lachs a 150 g
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Zitrone
2 Esslöffel Butter
1 Schalotte
100 ml trockener Weißwein
2 Becher Sahne
1 Bund Estragon
Spinatnudeln

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:

Den Lachs behutsam waschen, mit Küchenkrepp trockentupfen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Danach kurz ziehen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Lachs auf beiden Seiten goldgelb darin braten.

Danach die Lachsscheiben herausnehmen und warm stellen. Schalotte fein würfeln und in der Pfanne unter Rühren dünsten. Nach Bedarf etwas Butter dazugeben. Mit Wein ablöschen, die Sahne dazugießen, aufkochen lassen und abschmecken. Nach Belieben mit Stärkemehl eindicken. Den Estragon waschen, die Blättchen abzupfen und gehackt zur Sahnesauce geben. Den warmen Lachs mit Spinatnudeln anrichten, die Sauce angießen und gleich servieren.