

Lachs in Honig- Senf-Sauce

Zutaten:

Für 4 Personen

- 800g Lachsfilet
- 1/2 Zitrone; der Saft davon
- 2 Lauchzwiebeln; evtl. mehr
- 1 Bund Dill
- 4 Esslöffel flüssiger Honig
- 4 Esslöffel körniger Senf
- 2 Esslöffel Weißwein-Essig
- 2 Esslöffel Orangensaft
- 80 ml Öl
- Pfeffer
- Zitronenscheiben + Dill zum Garnieren



Emai vom 4.12.2009:

Liebes Kochteam,
heute habe ich dieses Rezept ausprobiert. Sehr lecker war insbesondere die Sauce.
Freundliche Grüße Ihre Karin Nahlinger, Gelsenkirchen

Zubereitung:

Lachsfilet in 8 Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Lauchzwiebeln putzen und in wenig Wasser kurz blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Lachs in siedendem Wasser 5 Min. gar ziehen lassen. Für die Sauce Dill fein hacken. Honig, Senf, Essig und Orangensaft verrühren. Öl darunter schlagen. Dill unterheben und die Sauce abschmecken. Lauchzwiebeln in einzelne Blätter teilen. Lachsstücke damit umwickeln. Mit der Senfsauce anrichten und garnieren.