

Lachs in Meerrettichsoße

Zutaten:

für 2 Personen

1 kleine Stange Porree (Lauch)
200g Bandnudeln
Salz
500g Lachsfilet
1 Zitrone, Saft
1 Esslöffel Butter oder Margarine
1 Becher (200 g) Schlagsahne
2 Esslöffel heller Soßenbinder
100g frischer Meerrettich
Kerbel zum Garnieren
Zitronenpfeffer zum Bestreuen

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:

Porree putzen, waschen, der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Porree ca. 4 Minuten vor Ende der Garzeit zufügen. Fisch waschen, trockentupfen und in ca. 3 cm dicke Streifen schneiden. Leicht gesalzenes Wasser und Saft von 1/2 Zitrone aufkochen lassen. Fisch darin bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten gar ziehen lassen. Zwiebeln schälen und würfeln. Fett in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Mit Sahne und 1/8 Liter Fischsud ablöschen, aufkochen und mit Soßenbinder andicken. Meerrettich schälen, waschen und mit einem Sparschäler einige dünne Locken abschälen. Mit restlichem Zitronensaft beträufeln und beiseite legen. Übrigen Meerrettich fein reiben und unter die Soße rühren. Mit Salz abschmecken. Nudeln und Porree mit Hilfe von Esslöffel und Gabel zu Nestern aufdrehen. Mit Lachs und Soße anrichten. Mit Meerrettichlocken, Kerbel und Zitronenpfeffer garnieren.