

Lachs mit Estragon und Pilzen

Zutaten:

für 4 Personen

50g Butter
4 Lachssteaks (je ca. 175 g)
1 Schalotte; fein gehackt
175g gemischte Pilze); geputzt in Scheiben
200 ml Hühnerbrühe
2 Teelöffel Maismehl
1/2 Teelöffel Senf
3 1/2 Esslöffel Crème fraîche
3 Esslöffel Estragon; gehackt
1 Teelöffel Weißweinessig
Salz, Cayennepfeffer

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:

Die Hälfte der Butter in einer großen, antihaftbeschichteten Pfanne zerlassen. Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 8 Minuten braten, zwischendurch einmal wenden. Auf einen Teller legen, zudecken und warm halten. Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen, die Schalottenwürfel dazugeben und bei schwacher Hitze glasig dünsten. Pilze in die Pfanne geben und dünsten, bis sie Saft absondern. Mit der Hühnerbrühe ablöschen und weitere 2-3 Minuten köcheln lassen. Maismehl und Senf in einer Tasse mit 1 EL Wasser verrühren. Unter die Pilzmischung rühren. Temperatur erhöhen und Sauce unter ständigem Rühren andicken. Crème fraîche, gehackten Estragon, Essig, Salz und Pfeffer hinzugeben. Lachs mit der Pilzsauce anrichten. Dazu neue Kartoffeln (Pellkartoffeln) und einen Salat servieren.