

# Lachs mit Meerrettichschaum überbacken

## Zutaten:

Für 2 Personen

4 Stück frischer Lachs (a 80g)

100g Hollandaise

1/8 Liter geschlagene Sahne

1 Esslöffel Meerrettich

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Die gesalzenen Lachsstücke in etwas Fischfond kurz dämpfen und in eine vorgewärmte feuerfeste Form geben.

Die Steifgeschlagene Sahne vorsichtig unter den Meerrettich unterheben, und dann die Hollandaise vorsichtig begeben.

Diese Mousseline über den Lachs nappieren und in einem sehr heißen Grill kurz überbacken.