

Lachs mit Zitronensauce

Zutaten:

Für 6 Personen

2 Esslöffel Butter
2 kleine Zwiebeln
250g Sahne
1 Zitrone, ungespritzte
Pfeffer
Salz
1 Teelöffel Mehl
eventuell etwas Milch

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.

Lachs:

Schwanzstück, ca. 600 g
2 Tassen Wasser
2 Tassen Weißwein
1 Zwiebel
Senfkörner
Pfefferkörner
Wachholderbeeren
1 Lorbeerblatt
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Für die Sauce Zwiebeln sehr fein hacken, Butter zerlassen, Zwiebeln auf kleiner Flamme langsam Weichdünsten, aber nicht braun werden lassen, Mehl dazu, nur ganz hellgelb werden lassen, mit 200 g Sahne ablöschen, auf kleinster Flamme langsam köcheln lassen, immer wieder umrühren und bei Bedarf restliche Sahne oder Milch esslöffelweise dazugeben. Zitrone abreiben, auspressen. Etwa die Hälfte des Safts und der Schale mitkochen (insgesamt etwa 45 Minuten); danach mit fein gemahlenem Pfeffer, Salz und bei Bedarf restlicher Zitrone würzen.

Wasser, Wein, in Ringe geschnittene Zwiebel zum Kochen bringen, etwa 15 min kochen lassen. Fisch schuppen. Im Sud etwa 12-15 Minuten ziehen lassen. Danach von den Gräten lösen und auch von der Haut lösen.

Portionen auf Teller verteilen, Sauce dazu, sofort servieren. Dazu passen z.B. junge Pellkartoffeln.