

Lachs mit Sauerampfersauce

Saumon sauce oseille



Zutaten für vier Personen:

600 g Lachsfilet
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 Zwiebel
1 Ecke Butter
150 ml Weißwein
200 ml Fischfond
100 ml Sahne
1 Bund Sauerampfer, fein geschnitten und gewaschen
250 g Reis

1. Lachsfilets waschen und trocknen. Haut und braune Stellen entfernen. Sorgfältig entgräten.
2. Reis nach Vorschrift zubereiten.
3. Die gewürfelte Zwiebel in einer Sauteuse in Butter glasig dünsten, mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen. Sahne zugeben und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen, noch etwas rühren und dann den Sauerampfer zugeben.
4. Die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Pfanne

in Butter bei geringer Hitze auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Vom Herd nehmen, zudecken und noch einige Minuten ziehen lassen.

5. Saucenspiegel auf vorgewärmten Tellern angießen, Reistimbale und den Lachs darauf setzen.

Hinweise:

Das Bild und die Anregung stammen aus dem ehemaligen Restaurant Rhumerie am alten Hafen in Saint-Tropez, April 2004.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fisch, Lachs, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023