

Gebratenes Lachsfilet mit Sauerampfersauce

Für 4 Personen

ca. 800 gr. Lachsfilet auf der Haut, Öl, Butter, 300 - 400 ml Fischfond, 250 gr. Crème Fraiche, 125 gr. Naturjoghurt, 250 gr. Sauerampfer, Salz, weißer Pfeffer

Das Lachsfilet in 4 Portionsstücke teilen. Die Hautseite gut trocknen (!) und mehrfach leicht einschneiden. Die Fleischseite gut salzen und die Filets auf der Haut in heißem Öl gut anbraten. Bei mittlerer Temperatur fast fertig garen, nur ganz zum Schluss kurz umdrehen. Kurz vor Ende einen Klecks Butter mitbraten lassen.

Für die Sauce den Fond bis auf wenige Esslöffel einkochen, dann die Crème Fraiche und den Joghurt einrühren. Den entstielteten und gewaschenen Sauerampfer grob hacken und in die Sauce geben. Kurz aufkochen lassen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Lachs mit Salzkartoffeln und der Sauce anrichten.

Falls Sie dieses Rezept einmal ausprobieren möchten, filetieren wir Ihnen den Lachs gerne vor Ort ohne Aufpreis!