






Lachs mit Weißweinbutter & Honiglinsen

 Mittel  50 min  4 Personen

Zutaten

- 4 Lachsfilets mit Haut à 150 g
Art.-Nr. 81084 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 250 g Puy Linsen
(französische Berglinsen),
über Nacht in Wasser
eingeweicht
- 3 Bio-Orangen
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stange Staudensellerie
- Olivenöl zum Anbraten
- 300 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Orangenblütenhonig
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Schalotten
- 4 cl Noilly Prat (Vermouth)
- 300 ml trockener Weißwein
- 500 ml Fischfond
- 125 g Crème fraîche
- 8 EL Butter, kalt

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Die eingeweichten Linsen in einem Sieb abtropfen lassen. Orangen heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zwiebel, Karotte und Sellerie in feine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Die Linsen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und dem Orangensaft auffüllen und für ca. 20 Minuten knackig kochen. Anschließend mit Honig, Orangenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und kurz vorm Servieren unter die Linsen rühren.

Schritt 02

Schalotten in Ringe schneiden. Zusammen mit Noilly Prat, Weißwein, Fischfond und einer Prise Salz auf ein Drittel einkochen. Mit dem Stabmixer pürieren, dann passieren und Crème fraîche unterrühren.

Schritt 03

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Lachsfilets zuerst auf der Fleischseite für etwa 4-5 Minuten braten bis die Unterseite am Rand leicht gebräunt ist. Dann wenden und die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Butter in die Pfanne geben, Lachs weitere 4-5 Minuten braten und dabei mehrfach mit der geschmolzenen Butter übergießen.

Schritt 04

In der Zwischenzeit die Sauce aufkochen und mit dem Mixer nach und nach die kalte Butter unterrühren. Alles zusammen servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür