



Lachs in Zwiebel geschmort



Leicht



1 std 5 min



4 Personen

Zutaten

- 500 g Lachs
Art.-Nr. 82488 auf
www.deutschee.de/shop
- Salz
- Pfeffer
- 400 g Kartoffeln
- 100 g TK Erbsen
- 8 Zwiebeln, groß (150 g)
- 3 EL Butter
- 1 EL Weizenmehl
- 100 ml Weißwein, trocken
- 400 ml Fischfond
- 200 g Crème fraîche
- 1 Bund Estragon

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Lachs in möglichst gleichmäßige Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln schälen, in 1 cm-Würfel schneiden und in Salzwasser garkochen. Kartoffelwürfel abgießen und ausdampfen lassen. Die Erbsen in kaltem Wasser auftauen lassen.

Schritt 02

Die Wurzelseite der Zwiebeln gerade schneiden, die Wurzel aber nicht komplett entfernen, damit die Zwiebel nicht auseinanderfällt. Jeweils einen Deckel abschneiden und die Zwiebelhaut abziehen. Die Zwiebel mit einem Ausstecher aushöhlen und eine Hälfte des ausgestochenen Zwiebelfleisches fein hacken. Den Rest anderweitig verwenden. Die Zwiebeln in Salzwasser weichkochen, abschrecken und abtropfen lassen.

Schritt 03

2 Esslöffel der gehackten Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Weißwein und Fischfond angießen. Aufkochen, würzen und etwas einkochen. Crème fraîche unterrühren, gezupften Estragon in die Sauce geben und abschmecken.

Schritt 04

Die verbliebenen Zwiebelwürfel in der restlichen Butter anschwitzen. Kartoffelwürfel und Erbsen dazugeben und ebenfalls anschwitzen, würzen und mit der Hälfte der Sauce vermischen. Die Lachswürfel zu der Sauce geben.

Schritt 05

Restliche Sauce in eine Auflaufform geben und die Zwiebeln dareinsetzen. Zwiebeln mit dem Lachs-Erbsen-Kartoffelragout füllen und für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C schmoren.

Tipps & Tricks

Das perfekte Rezept, wenn am Vortag nicht der gesamte Fisch zubereitet wurde oder beim Filetieren kleinere Stücke übriggeblieben sind.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür