Lachs in Champagner-Soße

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 750g Kartoffel(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» Salz & Pfeffer
» 250g Schlagsahne
» 20g ger. Parmesan
» 1 Möhre(n)
» 250ml Fischfond
» 200ml Sekt
» 2 Zitronenscheibe(n)
» 1 Lorbeerblatt/ -blätter
» 1/2 TL Pfefferkörner
» 600g Lachsfilet(s)
» 75g Butter/Margarine
» 1 EL Zucker
» Zitrone(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Schuppenförmig in eine gefettete Gratinform schichten. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Eine Zwiebel würfeln, Knoblauch hacken. Beides auf die Kartoffeln geben, mit Salz und Pfeffer würzen. 200g Sahne daraufgießen. Mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen bei 175°C ca. 45min backen.

2. Inzwischen Möhre schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Eine Zwiebel vierteln. Fischfond, Sekt, Zitronenscheiben, Lorbeer, Möhre, Zwiebelviertel und Pfefferkörner mit etwas Salz in einer Pfanne aufkochen, 4-5min köcheln.

3. Lachsfilet waschen, trockentupfen und evtl. Gräten entfernen. Filet in 4 Tranchen schneiden, leicht salzen und in den heißen Sud geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 8-10min gar ziehen lassen. Butter in Würfel schneiden und kühl stellen.

4. Lachstranchen vorsichtig aus dem Sud heben und warm stellen. Gemüse und Gewürze aus dem Sud heben. Den Sud bis auf ca. 1/3 einkochen lassen. Butterwürfel nach und nach in den heißen Sud rühren. Zum Schluss 50g Sahne zugießen. Soße mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Lachs mit Champagnersoße und Kartoffelgratin anrichten. Mit Zitrone garnieren. Dazu schmeckt ein bunter Blattsalat.

Nährwerte: 760kcal/E38g/F50g/KH29g pro Portion

angelegt am: 05.05.2005 Rezept-Nr: 1903

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke