

Lachs nach Art der Basler Dienstmagd

Rezept für 13 Personen

Zutaten:

13 Stk Salmfilets
1 L Rotwein
0.5 L Fond brun lié
700 g Zwiebeln
150 g Butter
Mehl
Sonnenblumenöl
Salz
weisser Pfeffer aus der Mühle.
Blattsinat tiefgekühlt
Basler Lächerli
Dill



Vorbereitung:

Lachs säuern (Zitronen), salzen und mehlen. Die Salmtranchen in Sonnenblumenöl oder eingesottener Butter goldgelb ausbraten (der Kern muss nicht durch sein).

Zubereitung:

Die Salmstranchen aus der Pfanne nehmen, das Öl wegschütten, mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Fond brun lié (geb. braunem Fond) auffüllen und die Lachstranchen darin auf den Punkt pochieren (es darf nicht kochen!!).

Die Salmtranchen warmstellen (ca.50°C).

Die Sauce einreduzieren lassen. Die Basler Lächerli in die Sauce geben, aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen und mit dem Mixstab pürieren. Die Sauce durch ein Haarsieb passieren und abschmecken.

Zwiebelringe bemehlen und langsam in Butter bräunen

Spinat nach Anleitung erwärmen.

Anrichten:

Lachstranche auf Spinatbett legen, geröstete Zwiebeln darauf geben. Mit der Lächerlisauce umlegen. Mit Dill garnieren.