

Lachs an Sherry-Lauch-Sauce mit Reis und Spargeln

Rezept für 7 Personen

Zutaten:

| | |
|------------|----------------------|
| 7 | Lachsfilet à 125 gr. |
| | Pfeffer |
| | Salz |
| 1 | Zitrone (Saft) |
| 250 gr | Grüner Lauch |
| 3 EL | Öl |
| 4,5 dl | Sherry |
| 4,5 dl | Gemüse-Bouillon |
| 1,5 Becher | Saucenrahm |
| 3 TL | Cenovis |
| | Cayenne Pfeffer |

Zubereitung:

Lachsfilet würzen, mit Zitronensaft beträufeln und etwas ziehen lassen.

Lauch in sehr dünne Streifen schneiden

Öl in Bratpfanne erhitzen und Lachsfilet 3-4 min braten.

Den Lachs herausnehmen, warm stellen

Den Lauch im Bratfonds einige Minuten dämpfen, dann mit Sherry und Bouillon ablöschen und kurz köcheln lassen, bis er knapp gar ist.

Zum Schluss den Saucen-Halbrahm und 3 TL Cenovis zufügen.

Aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fisch anrichten und Sauce darüber geben und servieren

Dazu Reis und Spargeln servieren.