

## Lachsfilet in Wasabisauce

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

600 g Lachsfilet (ohne Haut)  
4 Frühlingzwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Koriander  
3 EL Öl  
4 EL Crème fraîche  
6 EL Orangensaft  
2 EL Limettensaft  
1-2 TL Wasabi  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Frühlingzwiebeln putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen. Einige Blätter für die Dekoration beiseite legen, den Rest hacken.

Den Lachs in 8 Stücke schneiden. Das Öl in einer breiten Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und den Lachs darin von allen Seiten etwa 2 Minuten braten, salzen und pfeffern.

Die Crème fraîche mit 1 EL Orangensaft glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Zwiebeln zum Fisch geben und etwa 1 Minute mitdünsten. Mit Limettensaft und dem restlichen Orangensaft ablöschen. 100 ml Wasser angießen und aufkochen lassen, dann die Crème fraîche einrühren.

Wasabi unter Rühren in der Sauce auflösen. Den gehackten Koriander hinzufügen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lachsfilet mit der Wasabisauce anrichten und nach Belieben mit Limettenspalten oder Orangenscheiben garnieren.