

Lachsfilet in AquavitRahm bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Lachsfilet, 2 Esslöffel Butter, 0,5 Zwiebel, 4 Esslöffel Aquavit, 0,5 Teelöffel Estragon, 300 gr Crème Fraiche, 0,5 Prise Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Esslöffel Orangensaft.

Die Vorbereitungen:

Das frische Lachsfilet in 8 gleich große Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel fein hacken.

Die Zubereitung:

Lachs in einer Pfanne den Lachs in der Hälfte der Butter von beiden Seiten rund 3 Minuten sanft braten und mit Alufolie abgedeckt im Backofen warm stellen. Die Zwiebelwürfel in der restlichen Butter auf kleiner Flamme weichdünsten, den Aquavit und sofort die Creme Fraiche zugeben und kurz aufkochen. Die Sauce vom Herd nehmen und mit dem getrockneten Estragon, Salz, Zucker und Orangensaft abschmecken. Warm zu den Lachsfilets servieren.

Guten Appetit!