

Lachs auf Spinatsauce



Zutaten für vier Personen:

300 g Rahmspinat (tiefgefroren)

150 ml Gemüsebrühe

200 ml Fischfond

75 ml Weißwein

Salz, Pfeffer aus der Mühle

200 g Lachsfilet

1 Ecke Butter

Crème Fraîche (optional)

1. Weißwein in einen hohen Topf geben und auf etwa 1/3 reduzieren, Fischfond und Gemüsebrühe zugeben und eine Weile köcheln lassen.

2. Tiefgekühlten Spinat zugeben und nach Vorschrift köcheln lassen. Dann das Ganze aufmixen.

3. Lachsfilet waschen, trocknen und sorgfältig entgräten. Haut und braune Stellen wegschneiden. Dann in Streifen schneiden, leicht salzen und pfeffern und kurz in Butter braten.

4. Einen Saucenspiegel angießen und Lachsstreifen darauf anrichten.

Hinweise:

Optional etwas Crème fraîche oder Sahne in die Sauce geben, sie wird dadurch etwas heller.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Fisch, Lachs, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023