

Pochierter Lachs auf Senfsauce



Zutaten für acht Portionen:

400 g Lachsfilet (netto)

Sud:

300 ml trockener Weißwein

300 ml Gemüsebrühe

3 Lorbeerblätter

10 Pfefferkörner

1 Knoblauchzehe (optional)

Senfsauce:

2 gehäufte EL Saure Sahne

1 gehäufte EL Crème fraîche

2 TL Senf

1 TL gekörnter Senf

1 EL Balsamico bianco

1 TL Honig

1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 -3 TL Kräutermischung (TK)
oder 1 EL gehackter Dill

1. Weißwein auf etwa die Hälfte einreduzieren, Gemüsebrühe, Lorbeerblätter und Pfefferkörner sowie optional eine halbierte Knoblauchzehe zugeben und ca. 10 Minuten leise köcheln lassen.

2. Lachs sorgfältig entgräten, Haut und braune Stellen wegschneiden, in Portionsstücke à 25 g teilen.

3. Sud nochmals kurz aufkochen, Hitze reduzieren und Lachsstückchen im Sud gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf der Senfsauce anrichten.

Senfsauce:

Zucker, Salz, Pfeffer mit Balsamico verrühren. Alle anderen Zutaten zugeben und alles nochmals gut verrühren.

Hinweise:

500 g Lachsfilet mit Haut ergeben ca. 400 g Lachsfilet netto.

Als Häppchen, für das Flying Buffet oder als Amuse-Gueule rechnet man 50 g Lachs pro Person, als Vorspeise oder Zwischengericht 75-100 g.

Der pochierte Lachs schmeckt lauwarm oder auch kalt, daher kann das Gericht auch bei Bedarf gut vorbereitet werden und im Kühlschrank einige Stunden ruhen. Etwa 30 Minuten vor Verzehr aus der Kühlung nehmen.

Statt pochiertem Lachs eignen sich auch Graved Lachs oder Räucherlachs, den man in kleinen Röllchen auf der Sauce anrichtet.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, Flying Buffet, Vorspeisen, Fisch, Lachs, mediterran
Rezept und Foto: Walter Stand 19.01.2023