

Frühlingslachs

Ein leichtes Rezept für den Frühling. Der Frühlingslachs wird ganz einfach im Dampfgarer zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

| | |
|--------|----------------------------------|
| 750 g | Lachsfilet (TK) |
| 1 Bund | Frühlingszwiebeln |
| 1 EL | Butter |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 Bund | Dillkraut |
| 1 Stk. | Zitrone |
| 250 ml | Schlagobers |
| 3 Stk. | Eier |
| 2 Stk. | Kartoffeln (kleine) |

Zubereitung

1. Für den **Frühlingslachs** den Lachs auftauen lassen. die Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden. Butter einer Pfanne zerlassen und die Frühlingszwiebeln darin leicht anrösten. Herausnehmen und in eine große ungelochte Schale des Dampfgarers legen.

Zitrone auspressen.

2. Lachsfilet Stücke über den Frühlingszwiebeln verteilen. Schlagobers mit Eiern verrühren. Kartoffeln schälen und in die Schlagobers-Eier-Mischung reiben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und das fein geschnitten Dillkraut hinzugeben. Sauce über den Lachs geben. Bei 100°C im Dampfgarer ca. 20 Minuten garen.
3. Den Lachs herausnehmen und zusammen mit der Dillsauce servieren.

Tipp

Zum Frühlingslachs schmecken Erdäpfel oder Reis als Beilage, dazu passt ein leichter Weißwein.