

Gebratener Lachs in Honig-Senf-Sauce

Gaumenfreuden für jede Jahreszeit: Köstliches Rezept für gebratenen Lachs in Honig-Senf-Sauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Schalottenzwiebeln
5 EL	Öl
2 EL	Mehl
3 EL	Honig
0.5 l	Wasser
1 EL	Instant-Gemüsebrühe
4 Stk.	Lachsfilet
2 EL	Senf (mittelscharf)
1 EL	körniger Senf
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Bund	Dill
100 g	Schlagobers
	Zitronenspalten (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für den **gebratenen Lachs in Honig-Senf-Sauce** zu Beginn die Schalotten schälen und in feine Würfel hacken. Etwas Öl in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Schalotten darin anrösten. Mehl über die Schalottenwürfel stäuben, den Honig zufügen und kurz weiter rösten. Unter ständigem Rühren mit einem halben Liter Wasser ablöschen. Die Gemüsebrühe einrühren, Deckel aufsetzen und bei niedriger Hitze einige Minuten köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit die Lachsfilets waschen und trockentupfen. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Filets auf jeder Seite etwa 5 Minuten braten (je nach Dicke). Die Filets aus der Pfanne heben, mit Pfeffer und Salz würzen, unter Alufolie warm halten.
3. Nun den mittelscharfen sowie körnigen Senf in die Sauce rühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dill waschen und fein hacken, ebenfalls mit einrühren. Zum Schluss das Schlagobers kurz aufschlagen und ebenso unter die Sauce rühren. Den Lachs mit der Sauce und Zitronenspalten auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit beliebigen Beilagen servieren.

Tipp

Zum gebratenen Lachs in Honig-Senf-Sauce passen Kartoffeln oder Reis, Salate jeder Art oder gedünstetes Gemüse.