Lachs in Dillsauce

Der Lachs in cremiger Dillsauce schmeckt wunderbar zart, aromatisch und ist in kurzer Zeit fertig – ein perfektes Fisch-Rezept für jeden Tag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Lachsfilet
2 EL	Butterschmalz (Butter oder Öl)
	Salz und Pfeffer
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
1 Bund	Dill
70 ml	Weißwein (trocken)
100 ml	Gemüsebrühe
200 g	Frischkäse
125 ml	Sauerrahm
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Lachs in Dillsauce** die Lachsfilets trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Spritzer frisch gepressten Zitronensaft säuern.

2. Den frischen Dill gründlich waschen, trocken schütteln und fein zerhacken. Den trockenen Weißwein in einem kleinen Topf erhitzen, zirka die Hälfte vom Dill hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Anschließend den Frischkäse einrühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Sauce bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie cremig wird. Kurz vor Ende der Garzeit den restlichen Dill einrühren.

3. Nun Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und den Lachs bei mittlerer Hitze zirka

3-4 Minuten pro Seite braten, bis er außen leicht knusprig und innen saftig ist. Die Dillsauce vom Herd ziehen, den **Sauerrahm** unterrühren und mit Salz, Pfeffer sowie einem Spritzer Zitronensaft fein abschmecken. Den Lachs zusammen mit der cremigen, warmen Dillsauce anrichten und sofort servieren.

Tipp

Als Beilage zum Lachs in Dillsauce zum Beispiel Salzkartoffeln servieren.