Lachs mit Zitronen-Dill-Sauce

Mit dem Rezept für Lachs mit Zitronen-Dill-Sauce lässt sich ein leckeres Gericht zubereiten, das gerade im Sommer für eine leichte Frische sorgt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 33 min



Zutaten

4 Stk.	Lachsfilet
2 Bündel	Dill
3 EL	Öl
8 EL	Gemüsebrühe
2 TL	Senf
2 TL	Zitronensaft
2 Becher	Creme Fresh

Zubereitung

1. Für den **Lachs mit Zitronen Dill-Sauce** zuerst den Lachs nach Packungsanleitung auftauen lassen.

2. Währenddessen den Dill waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken.

3. Die Lachsfilets unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Anschließend Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Lachs in die Pfanne geben und für etwa fünf Minuten braten, dann wenden und nochmals fünf Minuten braten lassen.

4. Den Lachs aus der Pfanne nehmen und auf die Teller legen. In die Pfanne dann den Dill, die Brühe, und den Senf geben. Zitronensaft darüber gießen, einrühren und alles einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die Creme Fraiche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce über den Lachsfilets verteilen, gleich heiß servieren.

Tipp

Zu dem Lachs mit Zitronen Dill-Sauce passen sehr gut klassische Salzkartoffeln. Damit der Lachs nicht so schnell auskühlt, sollten die Teller vorher angewärmt werden. Die Dillsauce passt übrigens auch zu anderen Fisch- oder Kartoffelgerichten.