

Lachsfilet mit KrensaUCE

Das Lachsfilet mit würziger KrensaUCE ist ein vorzügliches Gericht für Fischliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Lachsfilet
1 EL	Butter
3 EL	Kren (frisch gerieben)
1 EL	Mehl
200 ml	Milch
1 Schuss	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für das köstliche **Lachsfilet mit KrensaUCE** zuerst die Butter zerlassen und das Mehl hinzugeben und in der zerlassenen Butter hell anschwitzen. Die Milch unter ständigem Rühren hinzugeben und aufkochen lassen. Geriebenen Kren dazugeben und bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Je nach Bedarf weiter Milch dazugeben und mit [Schlagobers](#), Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben Die KrensaUCE nach Belieben mit einem Mixstab fein pürieren.
2. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die mit Salz und Pfeffer gewürzten Lachsfilets beidseitig 4-5 Minuten braten. Die gebratenen Lachsfilets mit der fertigen KrensaUCE anrichten und servieren. Als Beilage passen Kartoffelpüree, Salzkartoffeln, Reis, gedämpftes Gemüse aber auch Spinat.

Tipp