# 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