Lachsfilet mit Schalotten

Das Lachsfilet mit Schalotten ist ein äußerst feines Fisch Gericht. Nicht nur Fischliebhaber werden von diesem wunderbaren Rezept begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

300 g	Schalotten (klein)
3 EL	Olivenöl
4 Stk.	Knoblauch
1 EL	brauner Zucker
4 cl	Süßwein
4 cl	Portwein (weiß)
2 EL	Balsamico-Essig (weiß)
300 ml	Hühnerfond
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Kümmel (ganz)
1 Prise	Muskatnuss (gemahlen)
1 Zweig	Majoran (frisch)
1 Stk.	Lorbeerblatt

Zubereitung

1. Für ein leckeres **Lachsfilet mit Schalotten** zuerst den in einer Schale zerdrückten Knoblauch und Zucker in einer kleinen Kasserolle erhitzen und leicht karamellisieren.

2. Anschließend das Olivenöl und geschälte Schalotten hinzufügen, die Mischung glasig anschwitzen. Mit Essig, Portwein und Beerenauslese ablöschen.

3. Jetzt Kümmel und ein Lorbeerblatt hinzugeben und die Flüssigkeit komplett einkochen lassen.

4. Mit Fond aufgießen, sowie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Alles auf die

Hälfte einkochen und darauf achten, dass die Schalotten schön bissfest sind. Lorbeerblatt herausgeben, kalte Butter einrühren und die Schalotten damit zum Binden bringen. Unbedingt auch warm stellen.

5. Nun den Lachs mit Koriander und Salz auf der Fleischseite würzen.

6. In einer beschichteten Pfanne reichlich Öl erhitzen und die Fischfilets von der Hautseite scharf anbraten.

7. Das Filet bei kleinster Hitze ziehen lassen, bis es glasig aussieht, aber noch nicht komplett durchgebraten ist.

8. Jetzt die Pfanne erneut ganz kurz kräftig erhitzen und den Lachs dabei mehrere Male mit dem Bratrückstand übergießen.

9. Die Filets aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen.

10. Zum Schluss die Majoranschalotten und den Lachs mit der Hautseite nach oben auf angewärmten tiefen Tellern anrichten.

11. Den frischen Majoran darüber geben.

Tipp

Das Gericht Lachs mit Schalotten wird Ihren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Unbedingt einen Salat dazureichen.