



Lachsfilet an Safransauce

Zwiebel und Safran sind ein perfektes Paar, und wenn sie zusammen in leicht gebräunter Butter gedünstet werden, kommt ein feiner nussiger Geschmack hinzu. Abgerundet mit dem trockenen Wermut Noilly Prat, wird daraus eine sehr gediegene Sauce die ausgezeichnet zum gebratenen Lachs passt. Das Lachsfilet wird zuerst auf der Hautseite angebraten, damit die Haut fein und knusprig wird. Danach wird das Filet in Butter sanft nachgegart. Das ist einfach zuzubereiten und sehr delikat.

Zutaten (pro Portion)

150g	Lachsfilet
2Tl	Zitronensaft
25g	Tafelbutter
25g	Zwiebel
1	Briefchen Safran (reicht auch für 2 Portionen)
2cl	Noilly Prat
5cl	Gemüsebouillon
20g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Rapsöl

Zubereitung

Das Lachsfilet ringsum salzen und pfeffern und mit Zitronensaft einpinseln. Etwas ziehen lassen.

Zwiebel fein hacken. Ca. 10g Butter in einem Pfännchen aufschäumen lassen, köcheln lassen bis die Butter leicht braun wird. Zwiebel zugeben und 2-3 Minuten dünsten bis sie glasig wird. Safran zugeben und kurz mitdünsten. Mit Noilly Prat ablöschen, kurz köcheln lassen und die Bouillon zugießen. Etwa auf die Hälfte einkochen lassen.

Sauerrahm einrühren und mit Pfeffer abschmecken. Sauce bis zum Anrichten warmhalten.

Rapsöl bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Temperatur reduzieren und das Lachsfilet mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und 3 Minuten braten. Ca. 15g Butter schmelzen und das Filet auf den Seiten und Oberseite je 1 Minute braten.

Sauce auf einem heißen Teller zu einem Spiegel anrichten und das Lachsfilet darauflegen.







