

Sanft gegarter Lachs an Wasabi-Lauchrahmsauce

Zutaten für:

4 Portionen

LACHS

2	Essl. Olivenöl
1	Teel. Salz
	Pfeffer aus der Mühle
200	Gramm Lachsrückenfilet, küchenfertig, Sushiqualität

SAUCE

150	Gramm Lauch
100	ml Vollrahm
50	ml Weisswein
	Salz und Pfeffer
1	Teel. Wasabipaste

ANRICHTEN

Auf Wunsch 4 Blätterteig Fleurons

Zubereitung:

Den Backofen auf 80°C Umluft vorheizen.

Den Lachs in 4 Stücke schneiden. Mit Olivenöl einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann den Lachs in eine Platte legen, mit Klarsichtfolie zudecken und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten glasig garen.

Lauch in kleine Würfel schneiden. In etwas Butter andünsten. Weisswein zugeben, salzen und Pfeffern und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Vollrahm zugeben und etwas einkochen lassen. Zum Schluss auf Wunsch mit der Wasabipaste abschmecken.

Einen Saucenspiegel auf heiße Teller anrichten und den Fisch mittig in die Sauce legen. Mit den Blätterteig Fleurons dekorieren.