

<< [www.heute-lachs.com](http://www.heute-lachs.com)

## Lachs à la Wodka



- 1 kg Lachsfilet ohne Haut
- 50 ml Olivenöl
- 1 EL groben schwarzen Pfeffer, Salz
- 80 ml Wodka (oder Pernod, wenn Sie Anisgeschmack mögen)
- 250 ml süße Sahne
- 1 EL grüne Pfefferkörner

Öl, Pfeffer, Salz und Wodka zu einer Marinade rühren. Das abgespülte, trockengetupfte, in 4 Teile geschnittene Lachsfilet darin eine halbe Stunde marinieren.

Den Lachs aus der Marinade nehmen (diese aufheben) und in einer Pfanne in Olivenöl 3 Minuten pro Seite braten, dann aus der Pfanne nehmen.

Die Sahne und die restliche Marinade sowie die Pfefferkörner in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten kräftig einkochen lassen.

Den Lachs mit der Sauce servieren.

Dazu: Nudeln