



CHEFKOCH.DE

Lachsfilet in Dill - Ingwer - Sauce

Den Senf, Ingwer, Schalottenwürfel, Knobi, Estragonessig und Chili vermischen, das Olivenöl hineinrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lachsfilets in einem flachen Topf mit Wasser bedecken und Dill, Lorbeer, Nelken, Pfefferkörner, Essig und etwas Salz hinzufügen. Zum Kochen bringen und den Lachs ca. 5 Min. gar ziehen lassen. Abtropfen und mit der Sauce servieren. Dazu passt Reis.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 2 Portionen:

2 Lachsfilet, á 180g
6 Stängel Dill
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
6 Körner Pfeffer, schwarz
2 EL Essig (Weißweinessig)
1 EL Senf (Dijon-Senf)
½ EL Ingwer, gerieben
1 EL Schalotte(n), gewürfelt
½ TL Knoblauch, feingehackt
1 EL Essig (Estragonessig)
20 g Chilischote(n), gewürfelt
60 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

Verfasser: sundream2