

Kochen mit Klaus

Leicht & Lecker!

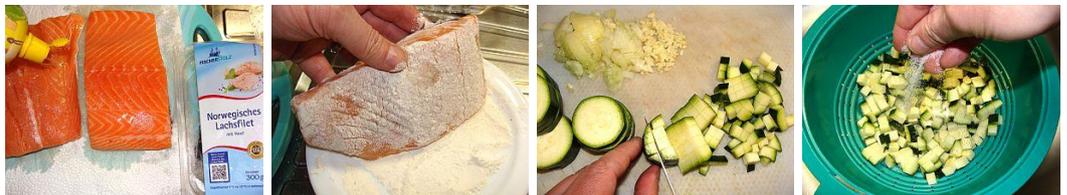
Lachs in feiner Zitronensauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 600 g norwegisches Lachsfilet, 1 Zwiebel, 1 Knobizehe, Salz, Pfeffer,
- 250 g Zucchini, ½ Pck. Zitronenschale, Zitronensaft, Olivenöl, Mehl,
- Butter, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix für Zitronen-Buttersauce,
- Weißwein, TK-Petersilie, TK-Dill

Zubereitung:

1. Lachs mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern, dann die Fleischseiten mehlieren. Zwiebel u. Knobi fein, Zucchini klein würfeln. Zucchini salzen u. in einem Sieb gut abtropfen lassen.



2. Zucchini in Butter mit etwas Olivenöl anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Mit Cremefine ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Zitronenschale abschmecken. Kräuter unterheben.



3. Lachs in heißer Butter zuerst auf der Fleischseite anbraten, wenden u. auf der Hautseite knusprig braten. Lachs entnehmen, in 4 Stücke teilen u. auf der Zitronensauce zu der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: *Dazu Nudeln oder Kartoffeln servieren!*



Erstellt von Klaus am 19.11.2016