

Kochen mit Klaus

Lachs mit Garnelen-Dillsauce

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 250 g Lachsfilet, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 250 g TK-Garnelen, Öl,
- 1 kl. Zwiebel, 1 Pck. Fix Lachs-Sahne Gratin, 100 ml Weißwein, Mehl,
- 250 ml Cremefine, 1 EL TK-Dill, weißer Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen u. fein würfeln. Lachs waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen u. pfeffern. Lachs von allen Seiten in Mehl wälzen. Aufgetaute Garnelen waschen u. mit Zitronensaft beträufeln.



2. Zwiebeln in Öl andünsten, mit Cremefine ablöschen. Fix einrühren, aufkochen u. etwas einköcheln lassen. Mit Wein verlängern. Salz, Pfeffer u. Dill einrühren. Party-Garnelen unterheben u. erwärmen.



3. Lachs in heißem Öl von allen Seiten braun anbraten, mit Sauce zur Beilage anrichten.



Tipp des Chaoten: Auf Tagliatelle servieren!

