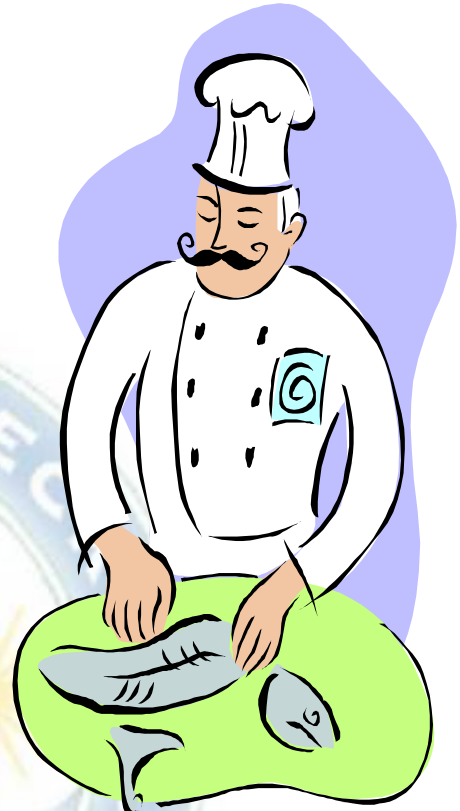




## Lachsfilet in Kräuter-Wein-Sauce

### Zutaten für 2 Personen

- 250 g Lachsfilet
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 5 schwarze Pfefferkörner
- Salz, weißer Pfeffer
- 2 große Möhren
- 200 g Knollensellerie
- Bund Petersilie, Bund Dill
- 5 EL Weißwein
- 1 TL geriebener Meerrettich
- 2 TL heller Saucenbinder
- 5 EL Schlagsahne
- Zitronenspalten zum Garnieren



### Zubereitung

Die Zwiebel schälen und vierteln. Mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern in 1/4 l Salzwasser aufkochen. Das Lachsfilet ca. 5 Minuten darin ziehen lassen, anschließend warm stellen.

Das Gemüse schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser ca. 5 Minuten dünsten. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Fischfond durchsieben und auf 1/8 l reduzieren. Mit Wein, Pfeffer, Meerrettich und Salz würzen. 2/3 der Kräuter unterrühren und alles pürieren. Die übrigen Kräuter unterheben. Sauce aufkochen und mit Saucenbinder binden, mit Sahne verfeinern.

Lachs mit Gemüse und der Sauce anrichten und mit Zitronenspalten garnieren.

Dazu schmeckt Reis.

## Buenos Appetit