

Gebratener Lachs mit Basilikumbutter und Zitronenkefen

Kategorie	Fischgerichte
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	30 Minuten

Ein leichtes, elegantes Gericht für die warme Jahreszeit.



Mise en place

80 g Butter

600 g Lachsschnitzel mit Haut

60 g Eschalotte

2 EL Olivenöl
4 Prisen Zucker
2 Prisen Salz

1 kleines Pack Tiefkühlkefen

20 g Milerb-Basilikum
einige Tropfen Zitronensaft

für die Zitronenvinaigrette:
4 Esslöffel Olivenöl
8 g Milerb-Knoblauch
1 EL frischer Zitronensaft

3 EL Olivenöl

Zubereitung

auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.

waschen, trockentupfen und beiseite stellen.

fein würfeln.

in einer Sauteuse erhitzen, Eschalotten, Zucker und Salz beifügen und unter Rühren dünsten, bis die Flüssigkeit Blasen wirft.

Im Dampfeinsatz über wenig leicht gesalzenem Wasser 4-6 Minuten knackig garen. Kalt abschrecken, abtropfen lassen und fächerförmig auf den Tellern anrichten. Das Ganze bei 30° im Ofen warm halten.

zusammen unter die weiche Butter mischen und entweder in einer Pfanne vor dem Servieren bei leichtester Hitze schmelzen lassen und z.B. in Schälchen abfüllen.

miteinander vermischen und mit den gedünsteten Eschalotten aufrühren.

Die Lachsschnitzel im mässig heissen Olivenöl in der Pfanne auf beiden Seiten kurz braten, sodass sie in der Mitte noch glasig sind. Die warmen Teller mit den Basilikumbutterschälchen anrichten, den Lachs dazu legen und die Kefen mit der Vinaigrette beträufeln.