



## Lachs mit Räucherlachs – Meerrettich – Kruste auf Chardonnay-Creme-Sauce

### Zutaten für den Lachs (für 4 Personen)

4 Lachsscheiben  
40 g Butter  
Zitronensaft  
Cayennepfeffer  
1 Esslöffel geriebenen Meerrettich  
30 g Räucherlachs  
100 g Frisch geriebenes Weissbrot ohne Rinde  
Salz, Pfeffer, Olivenöl

### Für die Sosse

12 cl Fischfond (oder 1 Würfel Fischbouillon)  
4 cl Chardonnay  
2 cl Vermouth  
15 cl dickflüssige Sahne  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Den Ofen auf 200° C vorheizen (Oberhitze). Die Butter mit dem Mixer schaumig rühren, anschließend alle Zutaten (außer den Fisch) hinzugeben und mit dem Mixer vermischen. Den Lachs vorbereiten, ein wenig salzen und ca. ½ cm dick mit der Masse bestreichen.

Die bestrichenen Filets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in den Ofen legen. Nach etwa 7 Minuten ist der Fisch gar. Sollte die Kruste noch nicht hellbraun sein, kurz unter den Grill stellen.

Während der Fisch im Ofen ist, den Fischfond zusammen mit dem Weißwein und dem Vermouth in einem Topf bei starker Hitze einkochen lassen. Die Sahne hinzugeben und wieder kurz einkochen lassen, bis die Soße schön sämig ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zum servieren die Soße auf einen vorgewärmten Teller geben und den Fisch in die Mitte setzen. Sehr gut passt hierzu kurz in Butter sautierter Blattspinat und Basmati-Reis, sowie ein knackiger Champagne Extra Brut „Blanc de blancs“.

