

Rezept

Lachs mit Shrimps in Weißweinsauce

Ein wichtiges Geschmackselement bei diesem Gericht ist die Weißweinsauce, die besonders gut schmeckt, wenn der Wein etwas einkochen kann. Es braucht übrigens kein besonders teurer Weißwein zu sein. (Letztlich, Juni 2013, hatten wir dazu einen südafrikanischen *Sauvignon Blanc* von "Lidl" für 2,39 €, was völlig ok war).

Da der Lachs beim Kochen hart wird, soll er in *fast* kochender Flüssigkeit eher nur ziehen. Neben dem Wein braucht dieser Lachs keine weitere Flüssigkeit.

Barbara kocht den Wein erst mal separat vor und läßt dann den Lachs in diesem vorher eingekochten Wein - zusammen mit anderen Ingredienzen - ziehen.

750ml trockenen Weißwein	<p>In einem breiten Topf (oder einer großen Edelstahlpfanne) aufkochen und ohne Deckel 5 min kochen lassen.</p> <p>Übrig bleibt danach ca. 1/2 Liter eingekochter Wein.</p>
700 g Lachssteak (das sind 4-5 Stück frischer Lachs)	<p>Enthäuten, falls die Haut beim Kaufen noch dran ist.</p> <p>Enthäuten mit scharfem Messer, dabei die Haut hochziehen (vgl. Foto unten „Blick in die Küche“).</p> <p>Jetzt waschen. Beim Waschen den Fisch abtasten, manchmal findet man noch einzelne Gräten.</p> <p>Nach dem Waschen die Steaks mit Küchentrepp trockentupfen</p>
Saft von 1 Zitrone wenig Salz Pfeffer	<p>Den Fisch mit dem Zitronensaft beträufeln und auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen.</p> <p>Vor dem Braten 5-10 Min. stehen lassen. Der Lachs färbt sich dabei durch die Zitronensäure etwas heller. Dann den überschüssigen Saft, der sich gebildet hat, wegschütten.</p>

Barbara bevorzugt für den Lachs eine Edelstahlpfanne (siehe Foto oben) Butterschmalz bzw. Biskin	Den Lachs in der Pfanne kurz mit Butterschmalz anbraten. Jede Seite ½ bis 1 Minute. Alternativ kann statt Butterschmalz auch Biskinöl mit Buttergeschmack genommen werden.
Ca. ½ L eingekochten Weißwein	in die Pfanne über den Lachs gießen.
1 Bund Dill 1 Bund krause Petersilie 1 Tomate	Kräuter hacken, Tomate klein würfeln. Alles dazu geben und erhitzen (vgl. Foto unten „ Blick in die Küche “). Ca. 15 Min. mit Deckel ziehen lassen. Es soll nicht kochen, aber kurz davor sein.
300 g Shrimps <i>Das Thema Shrimps</i> wird ausführlich abgehandelt in dem Crevettenrezept .	In der letzten Minute mitkochen.
100 g Crème fraîche	Zum Schluß einrühren und verteilen.
Zum weiteren Verschärfen:	Schwarzer Pfeffer und/oder scharfes serbisches Paprikapulver
Beilagen:	
Baguette - oder besser noch knuspriges Ciabatta.	
Sellerie-Salat .	