

Lachsfilet in Aquavit-Rahm +

EURO-Buffer - Finnland, Sylvester 01/02 in
Vaals

ZUTATEN für 4 Personen

800-1000 g frisches, rohes Lachsfilet

Salz

Pfeffer aus der Mühle

4 EL Butter

1 große Zwiebel

6 EL Aquavit

600 g Crème fraîche

1 TL getrockneter Estragon

Zucker

Orangensaft nach Belieben



ZUBEREITUNG

Das Lachsfilet in 8 gleich große Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 50 ° C vorheizen

In einer großen beschichteten Pfanne 2 EL von der Butter schmelzen. Den Lachs darin bei kleiner bis mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 3 Minuten sanft braten. Auf eine Platte legen, mit Alufolie abdecken. Im Backofen warm stellen.

Für die Sauce die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die übrigen 2 EL Butter in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel bei kleiner Hitze zugedeckt etwa 5 Minuten in der Butter weich dünsten.

Den Aquavit zu den Zwiebeln in die Pfanne gießen und sofort die Crème fraîche hinzufügen. Kurz aufkochen lassen, die Pfanne vom Herd ziehen.

Die Sauce mit dem Estragon würzen und bei kleiner Hitze weitere 3 Minuten köcheln lassen.

Den Aquavit-Rahm mit Salz, Zucker und etwas Orangensaft abschmecken. Warm zu den Lachsfilets reichen und sofort servieren.

Mit Reis servieren.