

Zitronen-Lachs mit Orangen-Soße und Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Lachs:

1 Lachsfilet á 200 g	2 Zitronen	30 rosa Pfefferbeeren
2 Knoblauchzehen	3 Zweige Rosmarin	120 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

3 Orangen	100 ml Schlagsahne	4 EL Butter
25 ml Gemüsefond	2 EL Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon
2 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für den Feldsalat:

200 g Feldsalat	50 g magerer Katenschinken	2 EL mittelscharfer Senf
80 ml weißer Balsamico	150 ml Sonnenblumenöl	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Lachs:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Lachs waschen und trocken tupfen.

Zitronen abspülen, halbieren, in Scheiben schneiden und in die Auflaufform legen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und hacken. Den Fisch mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb würzen. Lachs mit der Hautseite auf die Zitronenscheiben legen und Knoblauch, Rosmarin und rosa Beeren mit dem Öl darüber geben. Alles für ca. 12 Minuten in den Ofen geben und immer wieder den Garpunkt prüfen.

Für die Sauce:

2 EL Butter mit Mehl verkneten und kalt stellen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Orangen unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. 2 EL Butter mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser leicht anbräunen und mit ca. 200 ml Saft ablöschen. Gemüsefond einrühren, aufkochen und um $\frac{1}{3}$ einreduzieren.

Sahne zugießen, Estragon zugeben und alles aufkochen lassen, dann mit Orangenabrieb, Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für den Feldsalat:

Salat waschen und putzen. Für das Dressing Senf, Öl, Balsamico, Salz und Pfeffer verrühren. Schinken würfeln und in der Pfanne leicht anrösten, dann den Salat mit etwas Öl dazu anbraten. Salat mit der Sauce beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Dupont am 02. September 2019