

# Lachs-Filet mit Weißwein-Soße, Wurzel-Gemüse

## Für zwei Personen

### Für den Lachs:

2 Lachsfilet à 150 g	30 g Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Schalotte	30-80 ml Weißwein	100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	30 g kalte Butter	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

### Für das Wurzelgemüse:

1-2 Karotten	1 Kohlrabi	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie
1-2 Zwiebeln	15 g Butter	Gemüsefond
Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	1 Zitrone, davon Abrieb
--------------------	-------------------------

### Für den Lachs:

Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite in die Pfanne mit Olivenöl geben. Nach wenigen Minuten wenden und Butter, Rosmarin und Thymian hinzugeben. Flüssige Butter mit einem Löffel über den Lachs gießen, bis der gewünschte Gargrad des Fisches erreicht ist. Lachs aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen, Kräuter in der Pfanne lassen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

### Für die Sauce:

Schalotte abziehen und fein würfeln. In die Pfanne geben, in der zuvor der Lachs gebraten wurde. Wein und Gemüsefond hinzugeben und den Bratensatz lösen. Sahne angießen. Sauce reduzieren und Butter hinzufügen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Wurzelgemüse:

Karotten, Kohlrabi und Sellerie schälen und in Julienne schneiden.

Zwiebel abziehen und ähnlich groß schneiden. Anschließend Karotten, Kohlrabi, Sellerie und Zwiebeln mit Butter und Olivenöl in einen kalten Topf geben. Danach den Deckel auflegen und langsam bei niedriger Hitze kochen. Nach einigen Minuten Gemüsefond hinzufügen und weiter dünsten lassen. Anschließend mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel putzen und in sehr feine Ringe schneiden. In Eiswasser geben und ziehen lassen. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben.

Frühlingszwiebel und Zitronenabrieb als Garnitur verwenden.

Chau Duc Doan am 16. März 2023