

Gebratene Lachs-Würfel mit Prosecco-Senf-Soße

Für 2 Personen:

20 g Babyspinat 300 g frisches Lachsfilet 1 TL grober Senf
3 TL Mascarpone 100 ml Prosecco

Babyspinat waschen und abtropfen lassen. Lachsfilet in 3–4 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne im heißen Olivenöl von zwei Seiten kurz und scharf anbraten. Herausnehmen und warm halten.

Den Senf in die Pfanne geben und verrühren. Mascarpone einrühren und mit Prosecco ablöschen. Gut rühren und aufkochen. Babyspinat in die Sauce geben, vermengen und aufkochen, bis der Spinat zusammenfällt.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Lachswürfel dazugeben, behutsam vermengen und kurz ziehen lassen.

Die Lachswürfel mit der Saucenmischung auf zwei Teller verteilen und servieren.

Christian Henze am 11. Oktober 2019