

# Lachs mit Yuzu-Beurre-blanc und glasiertem Lauch

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

2 Lachsfilets à 80-100 g	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1-2 Zweige Salbei	2-3 Zweige Thymian	Olivenöl, Salz

**Für die Yuzu-Beurre-blanc:**

1 Zwiebel	1 EL Butter	150 g kalte Butter
150 g Sahne	200 ml Weißwein	60 ml Wermut
1 Spritzer weißer Balsamicoessig	20 ml Yuzusaft	Sojasauce
2 Kaffirlimettenblättern	1 Prise Zucker	Salz

**Für den Lauch:**

$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Zitrone, Abrieb	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

**Für den Lachs:**

Die Haut des Lachsfilets einritzen und beidseitig mit Salz würzen. Öl bei mittlerer Hitze erwärmen und den Fisch zunächst auf der Hautseite braten. Sobald das Eiweiß anfängt auszutreten, den Fisch wenden.

Pfanne vom Herd nehmen. Butter sowie angedrückten Knoblauch und Kräuter zugeben. Fisch mit der aromatisierten Butter arrosieren.

**Für die Yuzu-Beurre-blanc:**

Zwiebel abziehen und fein schneiden. In 1 Esslöffel Butter glasig anschwitzen. Mit Wermut ablöschen. Dann Balsamicoessig und Weißwein angießen und mit Zucker und Salz würzen. Alles um die Hälfte reduzieren, dann durch ein Sieb abseihen.

100 ml Reduktion mit Sahne und Kaffirlimettenblättern einmal aufkochen.

Dann aufmontieren und nach und nach kalte Butterwürfel einmischen.

Beurre blanc mit Yuzusaft und Sojasauce abschmecken.

**Für den Lauch:**

Lauch putzen und sehr fein schneiden. In Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit Zitronenabrieb abschmecken.

Alexander Kumptner am 06. Juni 2025