

Lachs an Selleriesauce



Zutaten: für 4 Personen

600g Lachstranchen
1 kleine Sellerieknolle (ca. 150g)
Saft einer halben Zitrone
2 dl Fischfond oder leichte Gemüsebouillon
1 Becher Saucerrahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Zweig Stangensellerie
ca. 4 dl Fischfond oder Gemüsebouillon

Zubereitung:

- Die Sellerieknolle waschen, schälen und in Stückli schneiden.
- Den Sellerie in Salzwasser mit dem Saft einer halben Zitrone sehr weich kochen.
- Das Wasser abgiessen und das Gemüse abtropfen lassen. Den Sellerie mit dem Stabmixer sehr fein pürieren oder durch ein Sieb streichen.
- Den Fischfond in ein Pfännchen geben und zur Hälfte einkochen lassen.
- Das Selleriepüree dazugeben. Die Sauce mit dem Saucerrahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Stangensellerie waschen, in feine Würfeli schneiden und in Salzwasser 2 Minuten blanchieren.
- Das Wasser abgiessen und den Sellerie abtropfen lassen. Die Würfeli in die Sauce geben.
- Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und in eine breite Pfanne geben.
- Den Fischfond dazugiessen und zugedeckt bei kleinem Feuer ca. 6- 8 Minuten ziehen lassen. Dabei sollte der Fischfond nicht kochen
- Den Fisch aus dem Sud nehmen und mit der Sauce auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit wenig Stangensellerie- Kraut garnieren. Heiss servieren!
- Zu diesem delikaten Fischgericht servieren wir Wild- od. Trockenreis.