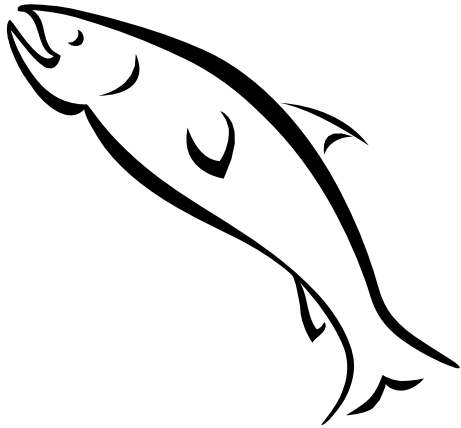


Lachs an Senfbutter-Sauce



Zutaten: Für 4 Personen

4 Lachsfilets, je ca. 200g
Saft von 1/2 Zitrone
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1dl Gemüsebouillon
1 Messerspitze Safranpulver
60g Butter
1 EL Mehl
1dl Rahm (1)
1 EL milder Senf
1 EL grobkörniger Senf
2 Eigelb
1/2dl Rahm (2)
nach Belieben einige Dillzweige zum
Garnieren

Zubereitung:

- Die Lachsfilets mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Bis zum Verwenden kühl stellen. Die warme Bouillon mit dem Safranpulver verrühren.
- Den Backofen auf 200° vorheizen.
- In einem Pfännchen 20g Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und unter Rühren 1 Minute dünsten. Die Safranbouillon und den Rahm (1) unter Rühren dazugießen, die Sauce aufkochen und auf kleinem Feuer etwa 5 Minuten kochen lassen.
- Dann die beiden Senfsorten sowie die restliche Butter in Flocken beifügen und unter die Sauce rühren. Noch einmal aufkochen.
- Eigelb und Rahm (2) verquirlen. Die Sauce vom Feuer nehmen und die Eigelbmischung unterrühren; auf keinen Fall mehr kochen lassen, sonst gerinnen die Eigelb. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Lachsfilets mit Küchenpapier trockentupfen und in eine Gratinform legen. Die Sauce darüber gießen. Die Fischfilets sofort in der Mitte des vorgeheizten Ofens etwa 12 Minuten überbacken. Nach Belieben mit Dill garnieren und sofort servieren.