

Weihnachtsbacken Rezepte

Lachs auf Kressesoße

Gattung: Lachs, Menü, Vorspeise, Weihnachten

400 g	frisches Lachsfilet	5	cl Crème fraîche
1	Bund Brunnenkresse		Salz
1/2	Kästchen Gartenkresse		Pfeffer
10 g	Petersilie, gezupft		Zitronensaft
10 g	Kerbel, gezupft	3	cl Weißwein
2	Essl. blanchierten, ausgedrückten	1	cl trockenen Wermut
5	cl -Spinat	1/2	Salatgurke, in Würfel -geschnitten
	klare konzentrierte -Fleischbrühe	20	Kresseblätter

1. Die Kräuter hacken, waschen, mit dem Spinat und der Brühe im Mixer sehr kurz pürieren. Die Flüssigkeit abseihen und Crème fraîche unter die Masse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

2. Weißwein und Wermut in einem kleinen Topf auf ein Viertel einkochen. Erkalten lassen, unter die Kressesoße mischen.

3. Inzwischen den Lachs in Salzwasser 3-4 Minuten pochieren. Abtropfen lassen.

4. Die Soße auf vier tiefe Teller verteilen, in die Mitte die Gurkenwürfel legen, den Tisch darauf anrichten und mit Kresseblättern garnieren.