

Lachs auf Chicorée

Saumon aux endives



Zutaten für 12 Stück:

300-400 g Lachsfilet
2 Chicorée
1 Zwiebel
1 Ecke Butter
12 Champignons
100 ml Weißwein
100 ml Fischfond oder Gemüsebrühe
2 TL Crème fraîche

1. Haut, braune Stellen und Gräten vom Lachs sauber entfernen. Lachs waschen, trocknen, in längliche, mundgerechte Stückchen schneiden.

2. Chicorée in Blätter teilen, Strünke abschneiden, waschen und trocknen. Pilze putzen und halbieren.

3. Chicoréeblätter mit fein gewürfelter Zwiebel in einer beschichteten Pfanne in Butter schmoren. Pilze (Dekoration) mitschmoren. Herausnehmen und auf vorgewärmten Tellern ablegen.

4. In einem separaten Topf 100 ml Weißwein auf ein Drittel reduzieren. 100 ml

Fischfond zugeben und etwa auf die Hälfte einreduzieren.

5. Lachsstückchen in die Pfanne einlegen und mit der Reduktion angeben. Deckel aufsetzen, dünsten, bis der Lachs durchgehend Farbe angenommen hat, das dauert etwa 2-3 Minuten.

6. Lachs herausnehmen und in Alufolie warm stellen.

7. Crème fraîche in die Sauce unterrühren, etwas köcheln lassen. Lachs wieder zugeben.

8. Lachs auf den Chicorée-Blättern anrichten und mit der Sauce nappieren.

Hinweise:

Etwas aufwändig, eignet sich als warmes Amuse-Gueule. In größerer Menge (2-3 Stückchen pro Person) auch als kleine warme Vorspeise.

Alternativ kann man die Chicoréeblätter auch blanchieren statt braten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Amuse-Gueule, Vorspeisen, warme Häppchen, Fisch, Lachs, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023