

Lachsschnitzel mit Sauerampfer (Troisgros)

Kategorie: Fisch/Meeresfrüchte

Rezept Nr.: 115

Portionen: 8

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Fischfond	0,25 Liter	
Lachsfilet	1500 Gramm	vorzugsweise Wildlachs
Noilly Prat	0,25 Liter	
Olivenöl	0,1 Liter	
Sahne	0,5 Liter	
Sauerampfer	100 Gramm	
Schalotten	80 Gramm	
Weißwein	0,25 Liter	
Butter	0	

Zubereitung

1. Den Lachs schräg zur Hauptgräte in dünne Schnitzel schneiden lassen.
 2. Schalotten in wenig Butter etwas anschwitzen lassen, Weißwein, Wermut und Fischfond zugeben und alles einkochen bis der Fond sirupartig zu werden beginnt.
 3. Durch ein feines Sieb gießen, die Sahne zugeben und wiederum einkochen bis sich eine gewisse Bindung ergibt.
 4. Die geputzten Sauerampferblätter aufeinanderlegen, zusammenrollen und in feine Streifen schneiden. In etwas Wasser kurz blanchieren. Abtropfen lassen und in die fertige Sauce geben.
 5. Die Lachsschnitzel salzen und pfeffern und in heißem Öl braten. Die dünnen Scheiben brauchen jeweils nur einige Sekunden auf jeder Seite bis sie gar sind. Brät man sie zu lange werden sie zäh und trocknen aus.
 6. Die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce umgießen. Evtl. mit einem Blätterteigteil garnieren.
- Varianten: Statt des Sauerampfers geht auch Babyspinat, dann aber die Sauce mit ein paar Tropfen Zitrone abschmecken. Probieren Sie einmal kanadischen Wildlachs "Sockeye" , besonders mager mit ziegelrotem Fleisch - sehr zu empfehlen.
- Weinempfehlung: Dazu paßt ein mineralischer Chardonnay z.B. ein Chablis oder ein Wein von der Côte Chalonnaise, der kräftig genug ist, um mit der leicht säuerlichen, kräftigen Sauce und dem "fetten" Fisch zu harmonieren.

Lachsschnitzel mit Sauerampfer (Troisgros)



Notizen
