

DECHANT

SEIT 1863



Fischladen & Restaurant



Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg · Tel.: 08151-121 06
Marienstraße 2 · 82335 Aufkirchen · Tel.: 08151-515 00

*Meine
Empfehlung*

Sockeye Wildlachs in Safranschaum

Zutaten	Zubereitung
(für 4 Pers.)	Schalotten fein hacken und in Öl
800g Wildlachsfilet	kurz anbraten. Mit Weißwein
2 Schalotten	ablöschen, den Fischfond zugeben
1 Ei	und etwas reduzieren. Das Ei
1/4 l Fischfond	trennen und die Crème fraîche mit
1/8 l trockener	dem Eigelb verrühren. Der Sauce
Weißwein	die Crème fraîche zufügen und
200g Crème fraîche	aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer,
2 Msp. Safranpulver	Safran und Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Öl	abschmecken. Inzwischen die
	Wildlachsfilets abspülen, trocken-
	tupfen, salzen und pfeffern. Die
	Filets melieren und auf jeder Seite
	ca. 4-5 Min. anbraten. Die Sauce
	über den Lachs geben und servieren.
	Als Beilage empfehlen wir Reis
	oder grüne Nudeln.
	Tipp: Besonders locker wird die
	Sauce, wenn man das restliche
	Eiweiß aufschlägt und zum Schluß
	unterhebt.

*Einen guten Appetit wünscht
Ihnen Ihr*

Peter Dechant