AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Frankreich

POCHIERTER LACHS MIT LIMETTENSAUCE



Rezept: Roger Willimann. SonntagsBlick 48/2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mit minutengenauem Pochieren wird der Lachs zart. Die Limonensauce und der schwarze Reis ergänzen den Fisch bestens.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

7 dl	Gemüsebouillon	20 g	Butter
5 Körner	Pfeffer	9 dl	Weisswein
2 Bl	Lorbeer	2 dl	Rahm
1	Gewürznelke	2 TL	Zucker
3	Limetten	4 Tr	Lachs, ohne Haut
1	Zwiebel, fein gehackt	4 EL	Zwiebelsprossen
			Salz, Pfeffer aus der Mühe

ZUBEREITUNG

1. Gemüsebouillon mit Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Nelke aufkochen. 10 Min. auf kleinem Feuer ziehen lassen. Fond absieben, mit Salz abschmecken und nochmals kurz aufkochen.
2. Für die Sauce Limonen mit Messer schälen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden und mit der fein gehackten Zwiebel in Butter anziehen. Mit Weisswein ablöschen. Sauce um einen Drittel einköcheln lassen und durch ein Sieb passieren. Rahm zugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten und vor dem Servieren kurz schaumig schlagen.
3. Den Lachs in der Bouillon bei 70° C während 7 Min. ziehen lassen. Achtung: Über dem Siedepunkt gerinnt das Eiweiss! Mit Zwiebelsprossen garnieren und auf warmen Tellern servieren.