

Lachsfilet in Prosecco-Sahne-Sauce



Zutaten für 4 Personen

16 Lachsfilets ohne Haut

4 Bund Lauchzwiebeln

800 g Schmand

400 g Schlagsahne

800 ml Prosecco

2000 ml Gemüsebrühe

800 g Reis

4 Bio-Zitrone

Meersalz

Pfeffer

Butter

Anleitung

Dass Prosecco nicht nur eisgekühlt richtig gut schmeckt, wissen wir schon lange. Aber hast du den sanft prickelnden Schaumwein schon mal in Kombination mit einer Sahnesauce und einem Lachsfilet probiert? Verraten können wir schon: Es wird himmlisch! Dieses Rezept ist der Trumpf bei jedem Familienessen oder einem Dinner for two mit deinem Partner. Wir zeigen, wie's geht: Ganz wichtig ist, dass die Lachsfilets ohne Haut gekauft werden. Die Haut lässt man am besten schon im Supermarkt entfernen, wenn es möglich ist. So wird der Lachs vorbereitet: Die Filets abspülen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Den Fisch von beiden Seiten salzen und pfeffern und die Filets nebeneinander in eine Auflaufform legen. Dran denken: Damit der Fisch nicht an der Form festbrennt, muss sie vorher mit etwas Butter ausgepinselt werden.

Während jetzt die Lauchzwiebeln geputzt und in Ringe geschnitten werden, kann der Backofen schon auf 150 Grad Umluft vorheizen. Nun kommt der Lachs in den Ofen und die Lauchzwiebeln werden auf den Filets verteilt, sobald sie gar sind. Währenddessen den Reis nach Packungsanweisung kochen und die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und in Spalten schneiden. Sobald die Lachsfilets gar sind, kannst du sie mit Reis und Zitronenspalten auf Tellern anrichten. Augen zu und genießen!

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Als Begleitung empfehlen wir dir zu diesem Gericht einen Schaumwein mit einem frischen Bukett. Hast du zum Beispiel schon mal Mionetto Prosecco DOC Brut Treviso probiert?