

Lachs mit Zitronensauce und Seealgen-Kaviar

an Chicoréesalat mit geschmortem Fenchel



ca. 45min



4 Portionen

Heute weht ein Hauch von Luxus durch deine Wohnung. Das zarte Lachsfilet wird mit einer cremigen Zitronensauce aus Schalotten serviert und mit delikatem Seealgen-Kaviar veredelt. Dazu passt der nicht weniger elegante Chicoréesalat mit Schnittlauch und geschmortem Fenchel. Jeder Bissen ein exquisites Erlebnis. Hach!

Was du von uns bekommst

- 4 Fenchelknollen
- 2 Schalotten
- 2 unbehandelte Zitronen
- 4 MSC-Lachsfilets, aufgetaut¹
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 20g Schnittlauch
- 2 rote Chicorée
- 2 Pck. Seelalgen-Kaviar

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch³
- 2EL Butter³
- 1EL Weizenmehl²
- 2EL körniger Senf⁴
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Zitruspresse
- Schneebesen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Fisch (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 593kcal, Fett 41.4g, Kohlenhydrate 23.4g, Eiweiß 31.5g



1. Zutaten vorbereiten

Den **Fenchel** am Strunkende dünn abschneiden und von den Stielen befreien. Den **Fenchel** der Länge nach je nach Größe jeweils in 4-8 dicke Scheiben schneiden. Die **Schalotten** schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zitronen** halbieren und auspressen. Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten und Schuppen entfernen.



4. Salat zubereiten

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Die **Chicoréeblätter** voneinander lösen. 1EL Essig, 2EL körnigen Senf und 2TL Honig verrühren, dann den **Chicorée** und die **½ des Schnittlauchs** untermengen. Mit 1EL Olivenöl beträufeln und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und erneut mischen. Kurz vor dem Servieren den **Chicorée** mit dem **Fenchel** belegen.



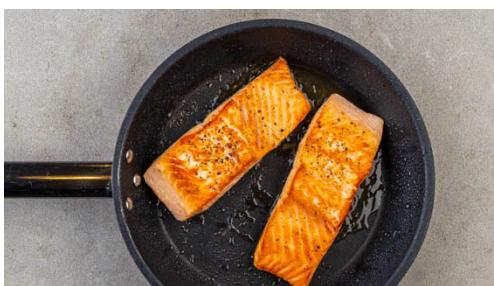
2. Fenchel braten

1EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die **½ der Schalotten** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer unter gelegentlichem Rühren ca. 3Min. braten. Dann 1EL Olivenöl und die **Gewürzmischung** zugeben und ca. 30Sek. weiterbraten. Den **Fenchel**, die **½ des Zitronensafts** und 200ml Wasser hinzufügen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Fenchel schmoren

Die Flüssigkeit in der Pfanne zum Kochen bringen und rühren, bis der gesamte **Fenchel** von Flüssigkeit überzogen ist. Den **Fenchel** in einer Lage verteilen und abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 15Min. schmoren, bis er zart ist. Dabei nach der Hälfte der Zeit umrühren und den **Fenchel** wenden.



5. Fisch & Schalotten braten

Den **Fisch** mit der Hautseite nach unten in einer zweiten großen Pfanne mit 4TL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. braten. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann vorsichtig wenden und 1-2Min. weiterbraten. Den **Fisch** aus der Pfanne nehmen, dann die **restlichen Schalotten** mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 2Min. braten. 1EL Mehl unterrühren und ca. 1Min. mitbraten.



6. Sauce zubereiten

Langsam und unter ständigem Rühren 200ml Milch zugeben und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und **4TL Zitronensaft** und 1 kräftige Prise Salz einrühren. Noch 3-5Min. rühren, bis eine sämige **Sauce** entsteht. Den **Fisch** mit der **Sauce** beträufeln und mit dem **übrigen Schnittlauch** und dem **Kaviar** garnieren. Den **Chicorée** und den **Fenchel** daneben anrichten und servieren.