

Lachs in Zitronen-Dill-Soße

Lachsfilet wird auf der Hautseite herrlich knusprig gebraten und mit einer perfekten Kräutersoße serviert.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 1 Bund Dill
4 Lachsfilets , mit Haut (je etwa 150 g)
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
100 ml Gemüsebrühe
2 TL Senf
2 TL Zitronensaft
250 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter

Wie bereite ich Lachsfilet in Zitronen-Dill-Soße zu?:

- 1 Dill vorbereiten:**
Dill waschen und fein schneiden.
- 2 Lachs braten:**
Lachsfilets unter fließendem kalten Wasser abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Den Lachs in der Pfanne mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. braten. Umdrehen und von der anderen Seite etwa 2 Min. gar ziehen lassen. Lachs aus der Pfanne nehmen.
- 3 Zitronen-Dill-Soße zubereiten:**
Brühe, Senf, Zitronensaft und Crème fraîche Kräuter in die Pfanne geben, verrühren und aufkochen. Dill hinzufügen. Die Zitronen-Dill-Soße nach Belieben abschmecken und mit den Lachsfilets servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Lachs in Zitronen-Dill-Soße schmecken gebratene Kartoffeln oder Bandnudeln sehr lecker.
- Wenn es besonders schnell gehen soll, einfach tiefgekühlte Lachsfilets verwenden. Diese nach Packungsanleitung auftauen lassen.

