




# Lachs in Zitronen-Dill-Soße

Lachsfilet in einer Soße mit Senf, Zitrone und frischem Dill

etwa 2 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 g tiefgekühltes Lachsfilet (2 Stück)  
1 Bund Dill  
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
50 ml Gemüsebrühe  
1 TL Senf  
1 TL Zitronensaft  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic

## 1 Vorbereiten:

Lachs nach Packungsanleitung auftauen lassen. Dill waschen und fein schneiden.

## 2 Zubereiten:

Lachsfilets unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin von beiden Seiten braten. Lachs aus der Pfanne nehmen. Brühe, Senf, Dill und Zitronensaft in die Pfanne geben, einmal aufkochen. Crème fraîche unterrühren. Nach Belieben abschmecken und mit den Lachsfilets servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu Kartoffeln.