

<b>Lachssteak mit Pfefferkruste</b>	
<b>Rezept für</b>	4 Personen
<b>Zeitaufwand</b>	ca. 1 Stunde
<b>Zutaten</b>	<b>Und so wird's gemacht</b>
<p>4 mittlere Lachssteaks(je 200 g)</p> <p>4 EL geschroteter weißer Pfeffer</p> <p>1 EL geschrotetes Piment</p> <p>40 g Butter</p> <p>Salz</p> <p>100 ml trockener Wermut</p> <p>150 g süße Sahne</p> <p>1 Bund Dill</p> <p>1 Zitrone</p> <p>1 gehäufte TL Honig</p>	<p>Lachssteaks kalt abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.</p> <p>Die geschroteten Gewürze auf einem flachen Teller mischen.</p> <p>Die Lachssteaks damit von beiden Seiten panieren, so dass sie eine gleichmäßig dicke Pfeffer-Piment-Kruste haben.</p> <p>Steaks auf ein Brett legen, ein zweites Brett darauf legen, beschweren, beispielsweise mit einem mit Wasser gefülltem Topf. Lachs 30 Minuten ziehen lassen.</p> <p>Jetzt den Backofen auf 50 Grad vorheizen.</p> <p>Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Lachssteaks je nach Dicke von jeder Seite 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die fertigen Lachssteaks mit Salz würzen und zum Warmhalten auf einem Teller in den Backofen stellen.</p> <p>Den Bratsatz mit dem Wermut löschen, süße Sahne dazurühren und die Sauce bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen.</p> <p>Dill abrausen, Wasser abschütteln und das Grün fein hacken.</p> <p>Die Zitrone abspülen, trocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Sauce mit Salz und Honig pikant abschmecken, Dill unterrühren.</p> <p>Lachssteaks mit je einem Klacks Sauce und einigen Zitronenscheiben auf vorgewärmten Tellern servieren.</p>

Seite drucken

Fenster schließen