



REZEPTE

Lachsfilet in Basilikumsauce mit grünem Pfeffer und Forellenkaviar

Zutaten für 4 Portionen

500g GOLD „Wellenband“
4 Lachsfilets á 200 g
100g Forellenkaviar

Zutaten für die Basilikumsauce

2 Schalotten
40g Butter
4 EL Noilly Prat (trockener Vermout)
¼ l Fischfond
1 TL grüner Pfeffer
150g Sahne
ca. 20 Basilikumblätter

Zubereitung

Schalotten fein würfeln, in einer Pfanne bei mäßiger Hitze in der Hälfte der Butter glasig dünsten. Noilly Prat und Fischfond hinzufügen und auf 2/3 einköcheln lassen.

In der Zwischenzeit „Wellenband“ in reichlich Salzwasser nach Anweisung bissfest kochen. Die Lachsschnitzel salzen, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Sahne, grünen Pfeffer und in Streifen geschnittenen Basilikum in die Sauce einrühren, erhitzen und die restliche Butter in kleinen Stückchen unterrühren. Lachs zusammen mit dem Kaviar auf den Nudeln anrichten und mit Sauce umgießen.

Zubereitungszeit: 25-35 Minuten