



**Frankfurter Straße 4  
35091 Cölbe-Bernsdorf**

**Tel: (06421) 304100  
Fax: (06421) 304101  
Email: info@lachs-und-lotte.de**

[www.lachs-und-lotte.de](http://www.lachs-und-lotte.de)

## **Rezept des Monats April 2010**

### **Lachsfilet mit Limettensahne**

für 4 Personen:

800 gr. Lachsfilet  
400 l Fischfond  
200 ml Sahne  
40 gr. eiskalte Butter  
etwas Butter extra  
1 Schalotte, gewürfelt  
Saft von 1 Limette  
Salz, Pfeffer

Die Schalottenwürfel in etwas Butter in einer Kasserolle anschwitzen. Den Fischfond und die Hälfte des Limettensaftes hinzugeben und bis auf wenige Esslöffel einreduzieren. Absieben, erneut erhitzen und die Sahne hinzugeben. Etwas einköcheln und dann mit der in Stücke geteilten eiskalten (!) Butter binden. Gut einrühren! Nach Geschmack mit noch etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Das Lachsfilet in Portionen teilen und in etwas Öl auf der Haut braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alternativ schmeckt's auch prima gegrillt!

Dazu passen am besten Rösti und Blattspinat, auch grüner Spargel schmeckt gut dazu!

Tipp: Die Limettensahne passt auch zu anderen festen und geschmackvollen Filets, z.B. Seehecht oder Steinbeißer.