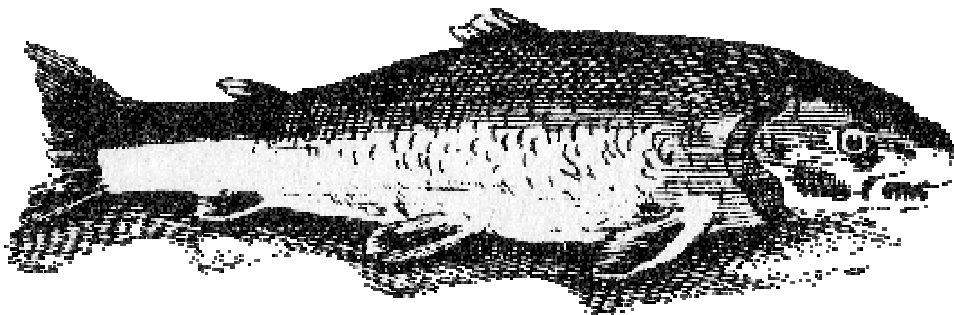




Lachs in Kräutersoße

Salmen mit würtzkreutter



Zutaten:

1000g Salm/Lachs	Salz
1,5 l trockener Weißwein	Zitronensaft
4 Zwiebeln	2 Eigelb
2 Möhren	
4—6 EL gemischte Kräuter (Thymian, Petersilie, Kerbel, Dill)	
6 weiße Pfefferkörner	

Zuerst wird aus dem Wein, den Kräutern, den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Möhren sowie einem Esslöffel Salz und den Pfefferkörnern ein Fischesud gekocht.

Der ausgenommene, gesäuberte Salm/Lachs wird mit Zitrone abgerieben, in den Sud gegeben und 5-8 Minuten gekocht.

Anschließend wird der Fisch herausgenommen und zugedeckt warmgestellt.

Dann wird der Sud mit 2 verquirlten Eigelb legiert und über den portionierten, angerichteten Fisch gegeben.