

## *Lachsragout mit Kohlrabi an einer Schnittlauchsoße Von einem absoluten Traumsösschen begleitet!*

### *La Mise en Place:*

**300 g Lachsrückenfilet, Pfeffermühle, 200 g junge Kohlrabi, 1 Bund Schnittlauch, ½ dl Weisswein, ½ dl Bouillon, 4 EL Halbrahm, 1 Hauch Cayenne, 1 Spur Curry, Olivenöl, Butter**

### *Die Vorbereitung:*

Lachsrückenfilet in Würfel von 2 x 2 cm schneiden und mit Pfeffer bestreuen. Kohlrabi in kleine Würfel von 1 x 1 cm und den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Kohlrabi auf den Punkt blanchieren und gut abtropfen lassen.

In einem weiten Topf Weisswein und Bouillon auf grossem Feuer um mindestens die Hälfte reduzieren, Halbrahm zufügen und vorsichtig mit Cayenne und Curry würzen. Schnittlauchröllchen beifügen und zu einer sämigen Konsistenz einköcheln.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Lachswürfel darin kurz auf den Punkt braten. Warm stellen. Butter in die Bratpfanne geben und den Kohlrabi darin bei grosser Hitze goldgelb braten und mit den Lachswürfeln anrichten. Mit der Schnittlauchsoße überziehen.

