

Lachsschnitzel an Dillsosse mit rosa Pfeffer

La Mise en Place:

1 kleiner Zucchini, ½ Bund Dill, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 2 Lachsschnitzel, Pfeffermühle, 1 EL rosa Pfeffer, 2 EL Noilly Prat, ½ dl Weisswein, ½ dl Bouillon, 4 EL Halbrahm, Cayenne, Curry, Olivenöl, Butter

Die Vorbereitung:

Den Zucchini in Brunoise schneiden. Dill schneiden und die Schalotte würfeln, den Knoblauch pressen. Lachsschnitzel mit Pfeffer bestreuen und rosa Pfeffer zerstoßen.

Die Zubereitung am Herd:

Noilly Prat, Weisswein und Schalotte in einem Topf bei grosser Hitze um mindestens die Hälfte reduzieren. Bouillon zufügen und auf die Menge von 2 EL einköcheln. Halbrahm beifügen und den Topf vom Herd ziehen. Mit einem Hauch Cayenne und einer Spur Curry würzen. Warm stellen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Zucchini Brunoise darin kurz sautieren, mit Knoblauch und wenig Pfeffer würzen. Warm stellen.

In der Bratpfanne Olivenöl und Butter erhitzen und den Lachs darin auf beiden Seiten kurz braten.

Das Gemüse in die Mitte der Teller verteilen und die Lachsschnitzel auf das Gemüsebett setzen.

Die Vollendung:

Die Sosse mit Dill und rosa Pfeffer fein machen und das Gericht mit der heissen Sosse überziehen.

