

Lachs in Sauce mit Farfalle



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|---------------------|
| Lachsfilet | 400 g |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 250 ml |
| Trockener Weißwein | 75 ml |
| Knoblauchzehen | 4 Stk. |
| Dill | 4 Esslöffel |
| Zitronensaft | 1 Stk. |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Weißer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Olivenöl | 1 Teelöffel |
| Butter | 1 Teelöffel |

Zubereitung:

Das Lachsfilet eventuell von Haut und Gräten befreien.

In ca 2 x 2 cm große Würfel schneiden, mit dem Saft der Zitrone beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch schälen und pressen.

In einer beschichteten Pfanne 1 TL Butter und 1 EL Butter erhitzen.

Die Lachswürfel gemeinsam mit dem gepressten Knoblauch darin anbraten.

Mit Schlagobers und Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Den gewaschenen Dill fein hacken und unterrühren und kurz ziehen lassen.

Mit Teigwaren nach Wahl servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1703-Lachs-in-Sauce-mit-Farfalle.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at