



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Lachsfilet mit Sauerampfer-Sauce und Giersch Royale

Für 4 Personen:

4	Lachsfilet ohne Haut à 150 g	Die gewürzten Lachsfilets in der Pfanne mit etwas Butter und Sonnenblumenöl auf einer Seite 3 Minuten kross braten.
20 g	Butterschmalz	
1 EL	Sonnenblumenöl	
	Meersalz	
	Pfeffer	Für die Sauerampfersauce die fein geschnittenen Schalotten in der Butter anschwitzen. Mit Mehl leicht anrösten. Den Nolly Prat, Weißwein, Fischfond und Sauerampferstiele dazugeben.
	Sauerampfer-Sauce:	
50 g	Schalotten	
100 ml	Weißwein	
50 ml	Nolly Prat	
1 TL	Mehl	
200 ml	Fischfond	
200 ml	Sahne	
50 g	Butter	
50 g	Sauerampfer	
		Etwas 10 Minuten reduzieren. Sieben. Sahne dazufügen und mit Butterstückchen aufschlagen. Abschmecken.
		Vor dem Servieren den Sauerampfer in feine Streifen schneiden und dazu geben. Nicht mehr kochen lassen.
4	Sauerampferblätter	
	Giersch-Royale:	
100 g	Giersch	
2	Eier	
100 g	Sahne	
1 Msp.	Muskatnuss	
	Meersalz	
	Pfeffer, weiß	
		Den Giersch blanchieren. Abkühlen, abtropfen. Cremig pürieren. Würzen und mit Eier und Sahne kurz verrühren. Abschmecken.
		Eine 2 cm tiefe eckige Backform mit Frischhaltefolie auslegen. Die Giersch-Royale einfüllen und bei 80° ca. 20 Min. stocken lassen.
		Zum Anrichten die Giersch-Royale in 4 Portionen schneiden. Mit einem Pfannenheber auf vorgewärmte Teller legen. Lachs mit der knusprigen Seite nach oben darüber setzen. Mit Sauerampfer-Sauce umranden. Mit Sauerampfer-Blätter dekorieren.