

Lachsfilet in Aquavitrahm

Zutaten für 8 Personen

1	kg	Lachsfilet ohne Haut	In 8 gleiche Stücke schneiden
		Salz, Pfeffer	Würzen
			Backofen mit Servierplatte auf 50°C vorheizen
2	El	Butter	Lachs bei kleiner bis mittlerer Hitze beidseitig 3 Min. anbraten (hellbraun).
			Lachs auf vorgewärmte Platte legen, mit Alu-Folie abdecken und im Backofen warm stellen.
1		Zwiebel, gross	Fein hacken
2	EL	Butter	Zwiebel etwa 5 Min. dünsten
120	cl	Aquavit	
600	g	Crème fraîche	Zutaten nacheinander zu Zwiebeln geben, kurz aufkochen und Pfanne vom Herd nehmen.
1	TL	Estragon, getrocknet	Estragon zu Sauce geben, Sauce 3 Min. weiter köcheln lassen.
		Salz, Zucker	
etwas		Orangensaft	Sauce abschmecken
		Tipp	Lachs mit warmer Sauce servieren. Sauce mit 1-2 TL Roux (Mehlbutterm) binden (1EL zimmerwarme Butter mit 1 EL Mehl vermisch).