

Lachs mit Preiselbeeren und Sekt-Sahne-Sauce



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 30 Min.



Zutaten:

155 g Preiselbeergelee
125 ml Honig
10 Wacholderbeeren
1 Zweig(e) Rosmarin
(eingelegt) 115 g Rote Beete
900 g Lachsfilet(s)
als Beilage Lauch
als Beilage Erbsen
375 ml Sekt
(frisch) 10 g Thymian
250 ml Sahne
1 Schalotte(n)
15 g Butter, kalt
15 ml Olivenöl
nach Bedarf Pfeffer
nach Bedarf Salz



Le Creuset Bratreine in kirschrot



Le Creuset Sautépflanne Signature
aus Gusseisen mit Holzgriff in
kirschrot



Rösle Messbecher Gastro



triangle Silikon Backpinsel



BK Kochtopf Q-linair Master

1

Für die Glasur die eingelegte Rote Bete abtropfen lassen und grob hacken. In einen Kochtopf geben und zusammen mit dem Preiselbeergelee, dem Honig, den zerdrückten Wacholderbeeren, dem Rosmarinzeig und etwas Salz bei niedriger Hitze erwärmen. Zum Köcheln bringen und unter ständigem Rühren ca. 15 Minuten lang zu einem Sirup eindicken. Anschließend beiseite stellen.

2

In eine 26 cm Sautépflanne das Olivenöl geben und bei niedriger Hitze erwärmen. Die Schalotte kleinschneiden und hinzugeben und glasig anbraten. Die Hitze leicht steigern, frischen Thymian hinzugeben und mit Sekt aufgießen. Bei mittlerer Hitze auf ca. 1/3 der Menge reduzieren. Die Sahne unter konstantem Rühren hinzugeben. Die Butter ebenfalls hinzugeben und anschließend nach Bedarf würzen.

3

Den Backofen (mit Grillfunktion) auf 270 °C vorheizen.

4

Den Lachs in eine große Bratreine aus Gusseisen geben (ca. 33 cm) und großzügig mit der Preiselbeerglasur bestreichen, dabei einen kleinen Teil für später aufbewahren. Den Lachs auf der obersten Schiene des Backofens 15–20 Minuten braten. Dabei nach 10 Minuten erneut mit der Glasur einpinseln.

5

Den Lachs aus dem Ofen nehmen. Zum Servieren empfehlen wir kurz in Butter sautierten Lauch sowie blanchierte Erbsen sowie natürlich die Sekt-Sahne-Sauce.

Nicht nur über die Weihnachtsfeiertage bleiben gerne ein paar Reste übrig. Die Zutaten dieses Rezepts bleiben im Kühlschrank für die nächsten Tage frisch und schmecken auch als Salat hervorragend.