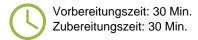


Lachs mit Preiselbeeren und Sekt-Sahne-Sauce



Stufe 1





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 Sautépfanne Signature aus Gusseisen mit Holzgriff in kirschrot

Rösle Messbecher Gastro

triangle Silikon Backpinsel

BK Kochtopf Q-linair Master



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.



In eine 26 cm Sautépfanne 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.



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



Den Lachs in eine große Bratreine aus Gusseinsen 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.



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.