

## GEBRATENER LACHS MIT GEDÜNSTETEN GRUKEN



1 Gurke	2 EL Apfelessig
2 Schalotten	1 TL Zucker
4 Lachsfilets, aufgetaut	250 g Crème fraîche
2 EL Sonnenblumenöl	1 Bund Dille
1 EL Butter	Salz, Pfeffer
150 ml Weißwein	

4 Portionen, Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

1. Gurke waschen und der Länge nach vierteln. Die Kerne mit einem Löffel oder einem Messer entfernen. Gurke in ca. 4 x 2 cm große Spalten schneiden, nach Belieben mit einem kleinen Messer tournieren (in eine einheitliche Form, z.B. oval, zurechtschneiden), Schalotten schälen und fein würfeln.
2. Lachsfilets trocken tupfen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Lachsfilets von beiden Seiten jeweils 1 bis 2 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne haben und in Alufolie warm halten.
3. Butter in die Pfanne geben, Schalotten und Gurken 2 Minuten dünsten, dann mit Weißwein und Apfelessig ablöschen und Zucker einrühren. Das Ganze 2 Minuten köcheln lassen, dann Crème fraîche einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Dille waschen, grob hacken und zwei Drittel zu den Gurken geben. Lachs in die Pfanne setzen und 2 Minuten bei mittlerer Temperatur aufwärmen.
4. Gurken auf vier Tellern anrichten, Lachs darauflegen, mit der restlichen Dille bestreuen und sofort servieren.

Quelle: frisch gekocht