



Lachs mit Schnittlauch-Zitronen-Sauce

Zutaten

- 300 g Lachsfilets, tiefgefroren
- 40 g Schalotten
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Wasser
- 1 Päckchen Maggi Helle Sauce nach Art Hollandaise, 2er Pack
- 2 EL Crème fraîche
- 1 TL Zitronensaft
- etwas Pfeffer
- etwas Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Lachs-Filets auftauen lassen, waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachsfilets nebeneinander in eine kleine Auflaufform legen.
3. Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
4. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schalotten darin andünsten.
5. Weißwein und Wasser zugießen. MAGGI Helle Sauce nach Art Hollandaise einrühren. Unter Rühren aufkochen und 1 Min. kochen.
6. Crème fraîche einrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Die Soße um die Lachsfilets gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. garen. Vor dem Servieren mit dem Schnittlauch bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	602 kcal
Fett	43 g
Protein	33 g

🕒 45 Minuten

⊕ 2 Portionen