



# Lachsschnitzel auf Champagner - Safranschaum und grünem Spargel

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 2:05 h
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 2:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '145', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '2:05 h', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Ein leichtes, schnelles Fischgericht, edel und lecker

## Zutaten

- P. P. 120 - 130g Lachsfilet, als Schnitzel geschnitten
- 1/8 l gutenr Fischfond
- (Entweder aus den Gräten des Lachses oder ein gutes Fertigprodukt)
- 1 Becher Creme fraiche
- 1/4 l Champagner oder Sekt
- 30 - 40 g kalte Butter
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den grünen Spargel vorsichtshalber zur Hälfte schälen,

### Schritt2

(Ist doch oft im unteren Teil oft holzig)

### Schritt3

in Salzwasser mit etwas Zucker versetzt, „al dente “ kochen.

### Schritt4

Die Lachsschnitzel:

### **Schritt5**

Unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen.

### **Schritt6**

Mit Zitronensaft säuern, salzen und pfeffern, leicht in Mehl wenden.

### **Schritt7**

In brauner Butter nur auf einer Seite kurz anbraten.

### **Schritt8**

Mit der nicht angebratenen Seite auf den vorgewärmten, heißen Tellern anrichten.

### **Schritt9**

(Die Schnitzel ziehen optimal durch, der Fisch hat so die richtige Konsistenz)

### **Schritt10**

Die Safransoße:

### **Schritt11**

Die Pfanne mit etwas Wermut ablöschen, Creme fraiche und Safran dazu geben.

### **Schritt12**

Etwas "köcheln", auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

### **Schritt13**

Einigen Flocken kalte Butter untermixen.

### **Schritt14**

(Ev. noch etwas geschlagene Sahne unterheben, um eine optimal lockere Konsistenz zu erreichen)

### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt16**

Die Schnitzel auf dem grünen Spargel anrichten und die Safransoße drum herum geben.

### **Schritt17**

Ein Schmaus für die Augen und den Geschmack !

### **Schritt18**

Dazu die frischen Band.-oder Gemüsenudeln, aber auch

## Schritt19

Risotto, Wild.- oder Basmati Reis oder neue Butterkartoffeln

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** leicht, safransoße, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachsschnitzel-auf-champagner-safranschaum-und-gruenem-spargel/>