



Saure skandinavische Sauce mit Senf und Meerrettich

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '3-4', 'yield' : '' });
```

Zu gebratenem Lachs, einfach und schnell

Zutaten

- 1/2 Becher Crème fraiche oder Schmand
- Frisch geriebener Meerrettich
- 1 Tl Senf
- 1 - 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 Tl Butter
- Etwas frisch geriebenen Meerrettich
- 1 Prise Zucker, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die angebratenen Lachsfilets aus der Pfanne nehmen und im Backofen rosa - saftig durchziehen lassen.

Schritt2

Etwas Butter in die Pfanne geben und die Schalotten Würfel glasig anschwitzen. Den Senf dazu geben und Creme fraiche aufgießen, verrühren.

Schritt3

Einmal kurz "aufstoßen" lassen, mit 1 Prise Zucker, Salz, und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Schritt4

Über dem angerichteten Lachs geben und frischen Meerrettich darüber reiben.

Schritt5

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saure-skandinavische-sauce-mit-senf-und-meerrettich/>