



Zweierlei Lachs „en Papillote“, auf einem Gemüsebett mit Beurre blanc

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 27m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '27', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel und naturbelassen mit Kräutern genießen, dazu die tolle Beurre blanc

Zutaten

- Für den gefüllten Lachs:
- 4 gleichmäßig dicke Scheiben frischer Lachs `a 150 g
- 4 Scheiben Gravad Lachs
- 100 ml Noilly Prat
- 2 El Meerrettich aus dem Glas
- Abrieb 1/2 Zitrone
- 1 El frischer Dill, gezupft, gehackt
- 2 El glatte Petersilie, gezupft, gehackt
- 1 Tl Butter
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- Alufolie
- Für das Gemüsebett:
- 400 g feine Gemüsestreifen, Julienne (Möhren, weißer Lauch, etwas weniger Fenchel und Knollensellerie)
- Für die Beurre blanc:
- 1 - 2 Schalotten oder 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 100 ml Fischfond
- 1 Spritzer Balsamico
- 100 g eiskalte Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den frischen Lachs unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen.

Schritt3

Mit einem scharfen Messer waagrecht eine Tasche hinein schneiden, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit dem Zitronenabrieb, dem Meerrettich und den Kräutern einstreichen und den Gravad Lachstranchen darüber geben.

Schritt4

Äußerlich auch etwas würzen, ev. noch einige Butterflöckchen verteilen, überschlagen.

Schritt5

Eine großzügige Alufolie mit Butter einstreichen und zunächst das Streifengemüse verteilen, placieren, darüber den Fsch geben.

Schritt6

Jede Portion einzeln verschließen und in eine Dämpfschale oder ausreichend großen, flachen Topf geben.

Schritt7

Mit etwas Noilly Prat übergießen, für 8 - 10 min. auf heißem Dampf garen oder in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben. Danach den Garzustand prüfen, rosa - glasig halten, keinesfalls übergaren.

Schritt8

Die Beurre blanc:

Schritt9

Die Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen und mit dem abgegossenem Pochierfond und dem Fischfond auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt10

Nachwürzen, Balsamico zufügen, kurz vor dem Servieren mit kalten Butterstücken aufrühren.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Den Lachs auf vorgewärmten Tellern auf einem Gemüsebett aus der Folie anrichten und mit der Beurre blanc um / übergießen. Dazu schmecken mir junge, gebutterte Kräuterkartoffeln.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zweierlei-lachs-en-papillote-auf-einem-gemuesebett-mit-beurre-blanc/>