



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/>