Lachssteak „nordisch“ mit einer pikanten Auflage

- **Küche:**Schwedisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Eine tolle schwedische Zubereitung von meinem Skandinavien Trip

Zutaten

- 4 frische Lachssteaks, küchenfertig à 180-200g
- 120g Krabbenfleisch
- Für die Auflage:
- 60 g Räucherlachs in kleinen Würfeln
- 1 großer, geschmackvoller Apfel in kleinen Würfeln
- 2 Schalotten in kleinen Würfeln
- 2 gehäufte El Meerrettich
- 1 kleines Bund frischen Dill, geschnitten
- 2 geriebene Scheibe Toastbrot
- ½ Zitrone
- Etwas Butter
- Gewürze
- Für die Soße:
- 2 Schalotten in kleinen Würfeln
- ½ Becher Crème fraiche oder Schmand
- 1 Teelöffel Senf
- 4 cl trockener Weißwein
- 2 cl Aquavit
- Etwas Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Auflage:

Schritt2

Die Schalotten mit den Apfelwürfeln in etwas Butter glasig anschwitzen, etwas salzen und pfeffern. Das geriebene Weißbrot, den Meerrettich, den gewürfelten Rauchlachs und den geschnittenen Dill dazu geben.

Schritt3

Die Lachssteaks:

Schritt4

Den Fisch unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Mit einigen Tropfen Zitronensaft säuern, salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben.

Schritt5

In etwas Pflanzenöl und Butter recht heiß nur 1 min. von jeder Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt6

Auf ein Bachblech oder feuerfeste Form setzen und mit der Auflage üppig belegen. Etwas von dem geriebenen Weißbrot darüber streuen und in den auf 200° c vorgeheizten Backofen für ca. 3 -4v min. schieben.

Schritt7

Nicht übergaren, die Lachsteaks sollten noch leicht glasig bleiben. Zeitig prüfen, bei geöffneter Backofentür zu Ende garen lassen.

Schritt8

Die Krabben-Aquavit Soße:

Schritt9

In die gleiche Bratpfanne 2 gewürfelte Schalotten geben und glasig angehen lassen. Den Weißwein, Senf, Aquavit und Crème fraiche dazu geben, alles zusammen verkochen, auf die benötigte Menge reduzieren. Mit etwas Cayenne nachschmecken und das Krabbenfleisch in der Soße erhitzen, keinesfalls mehr kochen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die saftigen, appetitlich überkrusteten Lachsteaks auf vorgewärmten Tellern „mittig“ anrichten und die Soße mit den Krabben drum herum verteilen.

Schritt12

Ich empfehle dazu einen „buttrigen“ Blattspinat und frische länglich tounierte Fischkartöffelchen.

Schritt13

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** national, nordisch, typisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachssteak-nordisch-mit-einer-pikanten-auflage/