



# 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/>