



# LACHSFILET IN THYMIAN-KERBEL-RAHMSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g**

**120 g** Zwiebel(n), fein geschnitten

**120 g** Butter

**125 ml** Weisswein

**6 cl** Noilly Prat/Wermut trocken

**340 ml** Fischfond

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**4 TL** Kerbel, gehackt

**2 TL** Zitronenthymian

**1600 g** Lachsfilet

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Olivenöl

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Zwiebeln in 40 g Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und mit Fischfond aufgießen. Würzen und etwas reduzieren lassen.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit der restlichen Butter monieren. Vor dem servieren die frischen Kräuter dazugeben.
3. Lachsfilet würzen und auf der Hautseite in Olivenöl langsam anbraten. Wenn der Fisch bis zur Hälfte durchgebraten ist, in der Pfanne umdrehen, Pfanne vom Herd nehmen und kurz ziehen lassen.
4. Lachsfilet mit der Sauce servieren.