



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

LACHS MIT PREISELBEEREN UND WACHOLDER



HAUPTZUTAT

Fisch

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

2-4

ZUTATEN

Für die Glasur:

- 155 g Preiselbeergelee
- 125 ml Honig
- 10 Wacholderbeeren, zerdrückt
- 1 Zweig Rosmarin
- 115 g eingelegte Rote Bete, abgetropft
- Salz nach Belieben

- 900 g Lachsfilet
- Junger Lauch, als Beilage
- Erbsen, als Beilage

Für die Sekt-Sahne-Sauce:

- 375 ml trockener Sekt
- 10 g frischer Thymian
- 250 ml Sahne
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 15 g kalte Butter
- 15 ml Olivenöl
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Würzen

ZUBEREITUNG

1. Für die Glasur, zunächst die Rote Bete grob hacken. Anschließend alle Zutaten in einem 18 cm großen Le Creuset Topf aus Edelstahl bei mittlerer bis niedriger Hitze auf den Herd erwärmen.
2. Zum Köcheln bringen und unter kontinuierlichem Rühren für ca. 15 Minuten zu einem Sirup eindicken.
3. Abschmecken und beiseitestellen.
4. Olivenöl in einer Le Creuset Sautépfanne (26 cm) bei niedriger Hitze erwärmen und die gewürfelten Schalotten darin glasig anbraten.
5. Dann die Hitzezufuhr leicht erhöhen, den Thymian dazu geben und mit Sekt aufgießen. Alles bei mittlerer Hitze reduzieren, bis etwa 100 ml übrigbleiben.
6. Dann unter ständigem Rühren die Sahne dazugeben. Butter unterheben und nach Belieben würzen.
7. Den Backofen mit Grillfunktion auf 270 °C vorheizen.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

8. Den Lachs in eine 33 cm große Bratreine aus Gusseisen von Le Creuset geben und großzügig mit dem Preiselbeer-Rote-Bete-Sirup bestreichen. Ein wenig Sirup zum erneuten Glasieren während des Bratens aufheben.
9. Den Lachs auf der obersten Schiene des Backofens 15–20 Minuten braten. Dabei nach 10 Minuten erneut mit der Glasur einpinseln.
10. Aus dem Backofen nehmen und mit in Butter sautiertem jungen Lauch, blanchierten Erbsen und der Sekt-Sahne-Sauce servieren.
11. Alle Reste können im Kühlschrank aufbewahrt und am nächsten Tag zu einem frischen Salat angerichtet werden.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com