

Nur bei LandesWelle: Alboth's Weihnachtsrezepte

Alboth's soufflierter Lachs mit Weißweinsöße

Schritt 1:

- | | | |
|-------|---------------|--|
| 900 g | Lachsfilet | in 6 gleichgroße Scheiben schneiden. |
| 250 g | Souffleemasse | mit einem Spritzbeutel gleichmäßig auf die Lachsscheiben spritzen. |
| 1 st | Schalotte | in feine Würfel schneiden und mit dem Lachs in eine gebutterte, feuerfeste Form legen. |
| | | Mit |
| | Weißwein | angießen und ca. 8 bis 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220° garen. |

Nur bei LandesWelle: Alboth's Weihnachtsrezepte

Schritt 2:

Soße

3	st	Schalotten	in Würfel schneiden und in
	etw	Butter	anschwitzen, mit
80	ml	Weißwein	und
40	ml	Wermut	ablöschen und einkochen lassen.
150	ml	Crème fraîche	und
150	ml	Sahne	dazugeben.

Langsam bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.