



*Lachseschnitzel  
Primavera*

**BEWA**  
Küchen

[WWW.BEWA-KUECHEN.CH](http://WWW.BEWA-KUECHEN.CH)

# Lachsschnitzel Primavera

- 4 Stk Lachsschnitzel à 150g
- Butter zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- 6 dl Fischfond
- 140g Gemüsewürfel (Lauch, Sellerie, Rübli)
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Saucen-Halbrahm
- 40 g Butter
- Dill
- Zitronenscheiben

Gemüse in kleine Würfel schneiden. Lachsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in die ausgebutterte Pfanne legen. Den Fischfond da zugliessen. Gemüsewürfel über den Lachs verteilen und zugedeckt 3 Minuten pochieren. Fisch mit dem Gemüse aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Fischfond einreduzieren. Weisswein und Rahm da zugliessen und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Sauce würzen und mit kalter Butter verfeinern. Die Sauce auf Teller giessen, die Lachsschnitzel mit dem Gemüse darauf setzen und mit Dill und Zitronenscheiben garnieren.

Tipp: Vollkornreis als Beilage

En Guetä

