

Gasthof Kreuz Traßnitz

Lachssteak an Zitronen – Kräutersauce

Zutaten für 4 Personen:

4 Lachssteak á 200 gr.
(mit oder ohne Haut)
Saft von 2 Zitronen
50 gr. Petersil gehackt
Salz Pfeffer
Mehl zum melieren
Butter zum anbraten
Zitronenschale zum reiben

Zubereitung:

Lachs säubern, gegebenenfalls entgräten, die Steakinnenseite mit Zitronensaft beträufeln, würzen mit Salz und Pfeffer und mit Mehl bestäuben. Wenn Sie einen enthäuteten Lachs verwenden, beide Seiten würzen und mit Mehl bestäuben. Pfanne mit Butter mäßig heiß erhitzen
Mit der Innenseite zuerst in die heiße Butter einlegen und je nach Dicke 2 – 4 Minuten auf beiden Seiten anbraten. mit der Hautseite nach unten auf einen heißen Teller anrichten und 2 -3 Minuten ziehen lassen. Während dessen reichlich Petersil in der Butter aufschäumen lassen, mit Zitronensaft ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Sauce über den Lachs napieren. Einen Hauch Zitronenschale mit feiner Reibe über das Lachssteak reiben.

Als Beilage empfehle ich Salzkartoffeln, Ofenkartoffeln oder nur einen schönen Blattsalat