Lachssauce

Zutaten

2 Bund Schnittlauch

200 g Crème fraîche

1 Bio Zitrone

½ TL Salz

wenig Pfeffer

0 – 1 dl Nudelwasser*

_____

300 g Lachsfilet ohne Haut

Salz & Pfeffer zum würzen

Öl zum Braten

Zubereitung:

Schnittlauch fein schneiden, mit Crème fraîche verrühren. Von der Zitrone die Schale dazureiben, ca. 1 EL Saft dazupressen. In Pfanne erwärmen (nicht kochen)

Lachsfilet in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, würzen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Lachs ca. 1 Min. braten. Herausnehmen, mit der Sauce vermischen.

*Falls die Sauce zu dickflüssig ist, mit bis zu 1 dl Nudelwasser verdünnen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.