

Lachs in Senf Soße

Zutaten

(für 4 Personen)

1 Lachs ganz (750 – 1000 Gramm)

80 g Kräuterbutter

1 Zwiebel

1 Becher Crème fraîche

1 Becher Schmand

1 TL Meersalz

2 TL Spicy's Langer Pfeffer

1 EL Senf, mildere Schärfe

Butterschmalz

evtl. Weißwein

Zubereitung

Den Fisch (meiner hatte knapp 800 g) waschen und trocken tupfen. Aus dem Salz und dem Pfeffer eine Mischung herstellen. Den Fisch damit innen und außen würzen. Innen mit der Kräuterbutter bestreichen.

In Alufolie einpacken und bei 180°C ca. 50 min. im Backofen garen.

In einer Pfanne mit dem Butterschmalz die klein geschnittene Zwiebel anschwitzen, den Senf dazugeben und mit Creme fraîche und Schmand glattrühren. Die Soße auch mit der Salz- und Pfeffermischung abschmecken. Wer will, kann auch mit Weißwein ablöschen. Dazu passen kleine Kartoffeln und frischer Blatt-Salat.