

LACHS MIT PIMENT D'ESPELETTE

Zutaten (4 Portionen)

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL [Dill](#)
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL Rohrzucker
- 2 EL [Piment d'Espelette AOP](#)
- 2 EL Martini
- 4 Tranchen Lachs ohne Haut
(je 150g)
- 100g Sauer Halbrahm
- 100g Crème fraîche
- 1 Zitrone
- 0.5 Orange

Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Alles mit dem Rapsöl, dem Rohrzucker, dem Piment d'Espelette und dem Martini mischen. Wenn nötig von den Lachstranchen die tranigen, braun-grauen Stellen wegschneiden. Die Lachstranchen in eine leicht gefettete Gratinplatte geben, mit der Marinade bestreichen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Sauren Halbrahm und Crème fraîche glatt rühren. Die Schale der Zitrone sowie der halben Orange fein dazureiben. Die Mischung mit Salz würzen. Den Ofen auf 230 Grad Grillstufe vorheizen. Die marinierten Lachstranchen mit Salz würzen. Dann sofort unter dem vorgeheizten Grill je nach Dicke des Filets 5–7 Minuten backen. Anschliessend mit der Crème-fraîche-Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

