

Norwegischen Lachs mit Weißwein-Safran-Sauce:

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Stücke Norwegischer Lachs à 250g - 280 g
- Salz und Pfeffer zum Würzen
- 2 EL Öl (zum Braten)

Für die Weißwein-Safran-Sauce:

- 200 ml trockener Weißwein (ich nehme Sauvignon blanc)
- 1 kleine Schalotte, fein gehackt
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Rahm
- 1 Päcklein Safran
- 50 g kalte Butter, in Würfel geschnitten
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Dijon-Senf (optional, für etwas zusätzliche Tiefe)

Zubereitung:

1. **Den Lachs vorbereiten:** Den Lachs von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Lachs auf der Hautseite scharf anbraten. Etwa 4-5 Minuten braten, bis die Haut schön knusprig ist, dann wenden und noch 2-3 Minuten garen lassen, je nach Dicke des Filets. Warmhalten.
2. **Die Sauce zubereiten:**
 - In derselben Pfanne die Schalotte bei mittlerer Hitze in etwas Öl anbraten, bis sie weich ist.
 - Mit dem Weißwein ablöschen und diesen auf etwa die Hälfte einkochen lassen.
 - Den Safran dazugeben und kurz ziehen lassen, damit er seine Farbe und seinen Geschmack entfalten kann.
 - Gemüsefond und Rahm hinzufügen, dann auf niedriger Hitze weiter köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt.
 - Die kalte Butter stückchenweise einrühren, damit die Sauce eine schöne Bindung bekommt. Mit Salz, Pfeffer und Dijon-Senf abschmecken.