

# Lachsfilet mit Champagnersauce

dg: sg-ssg

4 Personen

2 Rüebli, geschält

100 g Knollensellerie, geschält, achteln

2 Stangenzwiebeln

100 g Champignon, geachtelt

2 Schalotten, fein gehackt

25 g Butter

1 EL Liscio (Blattpeterli), gehackt

800 g Lachsfilet

2 dl Champagne Brut

100 g Crème fraîche

Salz & schwarzer Pfeffer

Ofen auf 200 Grad U/Oberhitze vorheizen.

Das Gemüse in 5 mm-Streifen schneiden.

15 g Butter in einer Pfanne schmelzen, Rüebli, Zwiebeln, Sellerie mit einer Prise Salz zugedeckt 5 Minuten dünsten.

In einer Sauteuse 1 TL Butter zerlassen, darin die Schalotten auf kleinem Feuer 3 Minuten anziehen. Champignon zugeben und rührend 5 Minuten anschwitzen. Das Gemüse zugeben und rührend 5 Minuten garen. Herd ausschalten und Liscio zugeben.

Lachs abspülen, trocknen, salzen & pfeffern.

Gemüse und Pilze in eine Gratinform geben, 1 dl Champagner zugießen und mit Pergament zudecken. Das Lachsfilet auf das Pergament legen und mit den restlichen 10 g Butter bestreichen.

Die Gratinform 15 Minuten in den Ofen geben. Den Fisch mit der flüssigen Butter beträufeln und weitere 10 Minuten backen.

Den Lachs aus der Form nehmen, auf einem Teller warmstellen.

Das Pergament der Gratinform entfernen, dabei die Butter vom Lachs auf das Gemüse träufeln und in eine Pfanne geben.

Restlichen Champagner zum Gemüse giessen und 5 Minuten reduzieren, Crème fraîche zugeben. Abschmecken.

Lachs mit dem Gemüse anrichten, die heisse Sauce separat servieren.