

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

**POCHIERTER LACHS AN DILLSCHAUM**

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	1Liter	Kaltes Wasser	Abmessen und in einen Topf geben.
2	1	Möhre	Putzen, bürsten, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3	1	Zwiebel	Schälen, halbieren und würfeln.
4	½ Bund	Petersilie	Waschen, leicht ausschwenken, von den groben Stielen befreien und grob hacken.
5	6	Pfefferkörner	Zusammen mit den in Nr. 2-4 genannten Zutaten, sowie
6	1 TL	Salz	Und
7	150 ml	Weißwein	In den Kochtopf geben und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze 30 Minuten sanft köcheln lassen und in einen großen, flachen Kochtopf absieben. Brühe bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen.
8	6	Lachsfilets	Vorsichtig, mit Hilfe eines Pfannenwenders, in die heiße Brühe legen und evtl. noch kochendes wasser zufügen, bis der Lachs ganz bedeckt ist. Fisch ca. 5 Minuten pochieren. Auf einer feuerfesten Platte im Ofen warm halten.
9	1	Salatgurke	Schälen und in feine Scheiben schneiden.
10	3-4 frische	Dillzweige	Waschen, trocken tupfen, von den groben Stielen befreien und fein hacken. Wasser für ein Wasserbad erhitzen.
11	3	Eier	Trennen und die drei Eigelbe in eine feuerfeste Form geben.
12	100 g	Butter	In einem kleinen Topf zerlassen.
13	125 ml	Sahne	In eine Rührschüssel geben und steif schlagen.
14	½	Zitrone	Auspressen.
15	Je ¼ TL	Salz und weißen Pfeffer	Zu den Eigelben geben und über dem siedendem Wasserbad ca. 3-4 Minuten mit einem Schneebesen schlagen, bis eine helle, schaumige Masse entsteht und die Sauce ein Band zieht. Form vom Herd nehmen.
16	Esslöffelweise	Die warme	Butter einrühren, bis die Sauce eindickt
17	1 EL	Zitronensaft	Und
18	Allen gehackten	Dill	Zufügen.
19	Restliche	Butter	Langsam, aber stetig und unter ständigem Rühren zugießen und etwas abkühlen lassen.
20	Alle steifgeschlagene	Sahne	Vorsichtig unter den Dillschaum heben und evtl. die Würze korrigieren.
21	Alle	Lachsfilets	Auf einer Servierplatte anrichten.

**Kostenlose Vorschläge und individuelle Beratung!****Telefon: 04231/ 800566 oder Handy: 0162/ 6500583**

Is` Mahl `was Anderes

**Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!**

22	Mit allen	Gurkenscheiben und restlichen Dillzweigen	Garnieren.
23	Den ganzen	Dillschaum	Gleichmäßig über die Platte gießen und sofort servieren.