



hr1-DOLCE VITA

**André Großfeld**

## **Lauwarme Tranche vom Lachs auf Pak Choi mit grober Senfsauce**

Für 10 Personen

### **ZUTATEN:**

10 St. Lachs  
1000 g Pak Choi (ca. 20 St.)  
250 g Sahne  
250 g Milch  
250 g Weißwein  
250 g grober Senf  
125 g Butter  
Salz, Zucker, Pfeffer, Zitrone, Muskatnuss, Mondamin

### **ZUBEREITUNG**

#### Lachs garen unter der Folie:

Den mit Salz gewürzten Fisch auf einen gebutterten Teller geben und mit Klarsichtfolie bespannen. Der Teller wandert bei 80°C in den Ofen und bleibt dort ca. 8 bis 15 Minuten, je nach Größe und Menge.

#### Pak Choi:

Den Pak Choi in kochendem Salzwasser blanchieren und dann in Eiswasser abschrecken. Das Gemüse wird nachher nur noch mal in Butter warm gemacht und mit Salz und Muskatnuss abgeschmeckt.

#### Senfsauce:

Den Weißwein auf die Hälfte einkochen. Dann geben wir die Milch, den Senf und die Sahne dazu und lassen das Ganze ca. 15 min vor sich hin köcheln. Jetzt das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit etwas Stärke zur gewünschten Konsistenz der Sauce abziehen. Dann nur noch mit dem Stabmixer aufschäumen und fertig ist die Sauce.

#### Anrichten:

Die Sauce als Spiegel auf einen Teller geben und die Lachstranche darauf anrichten. Den Pak Choi seitlich nett anrichten.

*Dies ist eine schöne Vorspeise oder ein Zwischengericht. Als Hauptgang würde ich noch ein paar Kartoffeln dazu anbieten.*