

Lachs in Kräutersenfsoße

Weitere tolle Rezepte auf www.rezeptix.com

Gesamtzeit:	35 min
Arbeitszeit:	5 min
Portionen:	4
Kategorie:	Hauptgerichte Fisch
Autorin:	Nasu

ZUTATEN

Zutaten

- 500 g Wasser
- 1 EL Gemüsebrühe
- 750 g Kartoffeln
- 600 g Porree
- 4 Lachsstücken , frisch oder aufgetaut
- Salz ,nach Geschmack
- Pfeffer ,nach Geschmack
- Dill
- 1 Zitrone

Zutaten Soße

- Garflüssigkeit , Rest
- 200 g Frischkäse, Kräuter
- 25 g Speisestärke
- 2 EL Senf, mittelscharf
- 1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG

Zubereitung

- Kartoffeln schälen ,Porree putzen und in Stücke (Größe nach Geschmack) schneiden.
- Wasser und Gemüsebrühe in den Mixtopf geben , den Gareinsatz mit den Kartoffeln einhängen und 10min/Varoma/Stufe1 kochen.
10 min | Varoma | Stufe 1
- Varoma mit dem Porree befüllen salzen und pfeffern , den Einlegeboden mit angefeuchteten Backpapier auslegen und die gesalzenen und gepfefferten Lachsstücke darauf verteilen.
- Lachsstücke mit Zitrone belegen und den Varoma auf den Mixtopf stellen.
- Das ganze nun weitere 15min/Varoma/Stufe 1 garen.
15 min | Varoma | Stufe 1
- Varoma beiseite stellen und warm halten.

Zubereitung Soße

- Den Rest der Garflüssigkeit ,Frischkäse ,Speisestärke ,Senf und Zucker in den Mixtopf geben und 4min./100
4 min | 105° | Stufe 4