

# Geschwärzter Lachs mit Butter-Zitronensoße

Vorbereitung: 5 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Für den Lachs:

1 TL Meersalz

1 TL Zwiebelgranulat

1 TL Knoblauchgranulat

1 TL trockener Oregano

1 TL trockener Thymian

2 TL Paprika (süß)

½ TL Zitronenpfeffer

½ TL Cayennepfeffer

6 Esslöffel Olivenöl

500 g Lachsfilet (in einem Stück oder 2 à 250 g)

Für die Soße:

40 g Butter

1 TL Knoblauchgranulat

100 ml Weißwein

Saft von einer halben Zitrone

60 ml Sahne

2 Stängel Petersilie, fein gehakt

Schritt 1:

In einer kleinen Schüssel Salz, Zwiebel- und Knoblauchgranulat, Oregano, Thymian, Paprika, Zitronenpfeffer und Cayennepfeffer vermischen. 5 Esslöffel Olivenöl dazu geben und mit einem Schneebesen alles gut vermischen. Das Lachsfilet mit der Mischung von allen Seiten gut einreiben.

Schritt 2:

1 Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze in eine große Pfanne geben.

Die Lachsfilets in die Pfanne legen und in ca. 3-4 Minuten je Seite braten, bis sie gut gebräunt sind. Den Lachs aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Schritt 3:

Die Butter in die Pfanne geben, das Knoblauchgranulat einstreuen, Weißwein, Zitronensaft und Sahne dazu geben, kurz aufkochen lassen. Die Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs auf Teller anrichten, mit der Soße begießen. Dazu schmeckt ein Salat und Baguette.