

Für 4 Personen

Lachs an Orangensauce

Lachs

- 4 Orangen
- 20g Butter
- 4 Schalotten
- 480g Lachsfilet (8 Stück à 60g)
- Salz und Pfeffer
- 2dl Fischfond

Zubereitung

Orangen heiss waschen, trocknen. Von 2 Orangen Zesten abziehen und Früchte filetieren. Von 2 Orangen Schalen abreiben und die Früchte auspressen. Ofen auf 150°C vorheizen. Gratinform ausbuttern. ½ der Schalotten hineingeben. Lachs darauflegen und würzen. 1 dl Fond dazugießen und im Ofen ca. 5 Minuten pochieren.

Orangensauce

- 2 EL Vermouth, z.B. Noilly Prat
- 0,5 dl Weisswein
- 15g Grand-Marnier
- 1 dl Saucenrahm
- wenig Cayenne und Muskat

Zubereitung

Für die Sauce 1 dl Fischfond um die Hälfte reduzieren. Zesten darin pochieren, herausnehmen. Restliche Schalotten in restlicher Butter glasig dünsten, mit Vermouth, Wein, Orangensaft und Grand-Marnier ablöschen. Orangenschale und Reduktion zugeben und ca. 15 Minuten köcheln. Pochierfond vom Lachs abgiessen, mit Rahm zur Sauce geben, stark aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne abschmecken. Orangenfilets in Sauce leicht erwärmen.

Nudeln

- 400g breite Nudeln
- Olivenöl

Zubereitung

Nudeln in viel Salzwasser bissfest garen. Mit wenig Olivenöl mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Anrichten

Nudeln mit Sauce anrichten. Lachs mit Filets darauflegen und mit Zesten garnieren.