

Lachs – Sauce

Würziger Lachs in sahniger Sauce – ideal zu glutenfreien Nudeln!

**glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und fruktosearm
siehe Tipp am Rezeptende, eifrei**



Für 4 Personen

1 Zwiebel
Speiseöl
50ml trockener Weißwein
175ml Gemüsebrühe
150g Schmand (ggf. laktosefrei)
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
400g Lachsfilet ohne Haut
 $\frac{1}{2}$ EL Zitronensaft
1 EL Schnittlauchröllchen

1. Die Zwiebel würfeln und in Öl anbraten. Mit Weißwein und Brühe ablöschen. Schmand einrühren und in etwa 5 Minuten zu einer cremigen Sauce einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
2. Den Lachs in mundgerechte Würfel schneiden und in heißem Öl etwa 2-3 Minuten von allen Seiten braten. Mit Pfeffer und Zitronensaft würzen
3. Den Lachs und die Schnittlauchröllchen zur Sauce geben und locker vermengen.

Milchfrei – Tipp: Schmand durch Mandel- oder Soja-Cuisine ersetzen.

Fruktosearm – Tipp: Zwiebel durch Schalotte, Wein durch Brühe, Zucker durch Reissirup und Zitronensaft durch Limettensaft ersetzen.

