

# Fisch Rezepte

## Lachs in Kräutersoße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Kaper, Kräuter, Lachs

---

30 g	Butter	3	Essl. Kapern
1	Zwiebel	1	Pack. TK-Kräuter de Provence
1/4 Liter	Fischfond	4	Lachsfilets
125 ml	Trockener Weisswein	1	Dose/n Krabben
200 g	Creme fraiche	1	Essl. Speisestärke

---

Die Butter bei schwacher Hitze zerlassen, die fein gewürfelte Zwiebel einige Minuten darin weich dünsten. Mit dem Fischfond und dem Weißwein kurz aufkochen. Creme fraiche mit dem Schneebesen einrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Kapern und etwas mehr als die halbe Menge der TK-Kräuter hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Soße mit etwas Speisestärke eindicken.

Die Lachsfilets nebeneinander in die Soße legen und 5-10 Min. ziehen lassen. Die Krabben werden zum Schluss nur kurz in der Soße erwärmt.

Dazu passen Nudeln.