

Lachs-Steak mit Pfeffer-Kruste und Sherry-Soße

Für 2 Personen

2 Lachsfilets	200 g Langkornreis	2 unbehandelte Bio-Zitrone
20 g Zuckerschoten	1 Bund frische Dill	100 ml trockenen Sherry
50 ml süße Sahne	1 TL Honig	Salzflocken
2 EL geschr. weißer Pfeffer		

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Die Lachssteaks kalt abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Den geschroteten Pfeffer auf einem flachen Teller mischen. Die Lachssteaks damit von beiden Seiten panieren, sodass sie eine gleichmäßig dicke Pfefferkruste haben. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lachssteaks sieben Minuten braten. Die Lachssteaks mit Salz würzen und zum Warmhalten auf einem Teller in den Backofen stellen. Den Bratensatz mit dem Sherry ablöschen, die süße Sahne dazurühren und die Soße bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Den Dill abrausen und fein hacken. Die Zitrone abspülen, trocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Soße mit Salz und dem Honig pikant abschmecken. Den Reis in gesalzenem Wasser zehn Minuten kochen. Die Zuckerschoten in Butter schwenken. Die Lachssteaks auf einem Teller anrichten. Den Reis dazugeben und die Zuckerschoten darauf servieren. Mit der Soße garnieren und servieren.

Anna Jäger am 07. Juni 2012