

Lachs mit Speck und Blumenkohl-Soße

Für 2 Portionen

1 kleiner Blumenkohl	300 g Lachsfilet	2 Scheiben Speck
30 g Butter	Öl	Salz
Pfeffer	1 Zitrone	200 ml Weißwein
2 Zweige Rosmarin	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
100 ml Sahne		

Die Butter in einen Topf geben und erhitzen. Den Blumenkohl klein schneiden, in den Topf dazugeben und anschwitzen. Dann geschnittene Zwiebeln und ein wenig Knoblauch hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Ganze mit Sahne aufgießen und einen kleinen Schuss Weißwein dazugießen. Zum Schluss ein wenig Zitronensaft und Rosmarin dazugeben. Anschließend mit einem Stabmixer pürieren. Den Lachs leicht salzen und pfeffern und mit zwei Scheiben Speck umwickeln. Den Fisch in eine Pfanne mit heißem Öl zunächst auf der Hautseite anbraten, dann wenden. Den gebratenen Lachs auf der Blumenkohlsauce anrichten.

Steffen Henssler am 22. 08. 2011