

## Lachs-Filet mit Schalotten-Soße

### Für 4 Personen

500 g Lachsfilet      0.75 l Fischfond      4 Schalotten  
2 Tomaten            10 Basilikumblätter    2 EL Crème-fraîche  
Pfeffer, Salz, Olivenöl

Den Fischfond in einen Topf geben und um 1/3 reduzieren. Die Tomaten häuten und entkernen, das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und in dünne Lamellen teilen. Basilikum in Streifen schneiden. Die vorbereiteten Zutaten in den Fond geben und 5 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Den Lachs längs halbieren. Die Filets sollten nicht dicker als 1 cm sein. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von jeder Seite maximal 1 Minute braten. Der Lachs sollte im Kern noch rosa sein. Den Fisch salzen und pfeffern. Mit der Soße auf Teller geben und mit Kartoffeln oder Baguette servieren.

Rainer Sass am 17. November 2019