

## OFENLACHS MIT BEURRE BLANC

(für 4 Personen)



### Du brauchst:

#### Für die Beurre Blanc:

1 Schalotte  
1 EL Pflanzenöl  
800 ml Lacroix Fischfond  
150 ml Weißwein  
220 g kalte Butter  
Der Saft einer Zitrone

#### Für den Ofenlachs:

4 Lachsfilets ohne Haut  
(ca. 170 g pro Stück)  
800 g Mangold  
7 EL Pflanzenöl  
20 Kirschtomaten  
Salz  
Pfeffer

### So geht's:

1. Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für die Beurre Blanc zunächst eine Reduktion vorbereiten: Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. 1 EL Pflanzenöl in einen Topf geben und die Schalottenringe farblos darin anschwitzen. Lacroix Fischfond und Weißwein dazugeben auf ca. ein Drittel der ursprünglichen Menge einkochen lassen.
3. Die Butter in Würfel schneiden und wieder kaltstellen.
4. Die Lachsfilets kalt abwaschen, trockentupfen und von beiden Seiten salzen. In einer Pfanne 2 EL Pflanzenöl erhitzen und die Lachsfilets von beiden Seiten scharf anbraten. 3 EL Pflanzenöl in einer Auflaufform verstreichen. Die Lachsfilets und Kirschtomaten hineinlegen und für 10-12 Minuten in den Ofen geben (je nach Dicke der Lachsfilets).
5. In der Zwischenzeit den Mangold vom Strunk befreien und die Blätter waschen. Diese quer in 5 cm dicke Streifen schneiden. Eine Pfanne erhitzen, 2 EL Pflanzenöl hineingeben und die Mangoldstücke anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertig garen.
6. Kurz vor dem Servieren die Fischfondreduktion durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen. Dann nach und nach die eiskalten Butterwürfel mit einem Stabmixer untermixen, damit eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Beurre Blanc bis zum Servieren warm halten, sie darf jetzt aber nicht mehr kochen!
7. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und mit dem Mangold, den Kirschtomaten und der Beurre Blanc servieren.

### Tipp:

*Durch das Aufmixen mit dem Stabmixer emulgiert die Beurre Blanc besonders leicht – und bekommt so eine schöne Bindung und einen leichten Glanz. Wer keinen Stabmixer hat, rührt die eiskalte Butter mit einem Schneebesen unter.*

