

Lachsspieße mit cremiger Zitrusauce

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4-6 Personen

1 Lachsfilet ohne Haut, etwa 1 kg, Gräten entfernt
Olivenöl

Für die Sauce

1 mittelgroße Bio-Orange
1 Teelöffel Speisestärke
125 ml Muschelfond (ersatzweise Fischfond)
4 Eigelb (Größe L)
2 Esslöffel fein gehackte frische Estragonblätter
1 Esslöffel Butter
fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft
naturreines grobes Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubehör

12 Metall- oder Holzspieße (Holzspieße mind. 30 Min. gewässert)

- 1 -

Schale der Orange fein abreiben und beiseitestellen. Die Orange auspressen, 125 ml Saft abmessen und in einen mittelgroßen

schweren Topf gießen. Speisestärke hinzufügen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Muschelfond und Eigelb unterschlagen. Die Sauce auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie nach etwa 4 Min. dickflüssig wird und sanft köchelt. Den Topf vom Herd nehmen.

- 2 -

Estragon, Butter, Orangen und Zitronenschale und den Zitronensaft zur Sauce geben und rühren, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und im verschlossenen Topf warm halten. Gelegentlich erneut aufschlagen.

- 3 -

Den Grill für direkte starke Hitze (230–290 °C) vorbereiten.

- 4 -

Lachsfilet in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf Spieße ziehen. Rundherum großzügig mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Lachsspieße über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel 2–4 Min. grillen, bis sie sich ohne haften zu bleiben mit einer Grillzange vom Rost lösen lassen. Wenden und bis zum gewünschten Gargrad weitergrillen, 1–2 Min. für medium (nicht ganz durchgebraten). Die Sauce auf kleiner Stufe nochmals kurz erhitzen und aufschlagen. Lachsspieße auf Tellern anrichten, Sauce darüberlöffeln und warm servieren. Dazu passt gegrillter grüner Spargel.