



## Gebackenes Lachsfilet auf Champignons

Mit dem leicht knusprigen, provençalisch gewürzten Deckel und dem Bett aus Champignons mit reichlich Noilly Prat, dem trockenen Wermut aus Südfrankreich, gibt das zwar kein typisches südfranzösisches Gericht, aber eines mit viel provençalischem Charme, das gut zum kräftigen Geschmack des Lachs passt. Mit seinem festen und fettreichen Fleisch eignet er sich gut für Ofengerichte.

Dazu passen Safrannudeln ausgezeichnet. Dazu wird der Safran in angedünsteter Zwiebel kurz mitgedünstet, das verstärkt seinen Geschmack, anschliessend wird er mit Petersilie und Rahm zu einer Sauce verrührt. Die gekochten Nudeln werden abgossen und gleich in der Pfanne mit der Sauce vermischt.

### Zutaten (pro Portion)

1 Lachsfilet, ca. 200g  
2Tl Zitronensaft  
100g Champignons  
20g Tafelbutter  
30g Zwiebel  
7cl Noilly Prat  
5cl Sauerrahm  
Salz und Pfeffer

### Guss:

1 Ei  
50g Sauerrahm  
3El Paniermehl  
1,5Tl Herbes de Provence (gemahlen)  
1Tl Dijon-Senf  
Salz

Reicht für 3-4 Portionen.

## Zubereitung

Lachsfilet rundum salzen, pfeffern und mit Zitronensaft einpinseln. 30 Minuten ziehen lassen.

Champignons in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden, grosse Exemplare vorab halbieren. Zwiebel grob hacken.

Alle Zutaten für den Guss vermischen und 10 Minuten stehen lassen. (Nicht länger, sonst wird das Paniermehl zu weich.)

Butter in einer weiten Pfanne aufschäumen lassen, Champignons und Zwiebel zugeben und ohne zu bewegen anrösten. Champignons wenden und mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen und kurz weiterrösten (Grössere Mengen etappenweise anbraten, sonst ziehen sie Saft). Noilly Prat und Sauerrahm zugeben, verrühren, kurz aufkochen und mit Salz abschmecken.

Champignons in eine Gratinform geben. Lachsfilet darauf legen und ca. 5mm dick mit dem Guss bestreichen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 20 bis 25 Minuten überbacken.

Pilze auf einem Teller anrichten und das Lachsfilet darauflegen. Mit Safrannudeln servieren.











