

MSC Lachsragout


Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM00561

Zutaten für 10 Personen:

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
Bio	Butter	705547	50 g
Bio	Zwiebel Würfel TK	465052	100 g
	Mehl Type 405	1458	50 g
	Trinkwasser		300 ml
	H-Schlagsahne	336611	300 ml
	Fischfond	382595	50 g
MSC	Lachswürfel	752530	1.500 g
	Salz	70157	Nach Bedarf
Bio	Pfeffer	586772	Nach Bedarf
	Zitronensaft	182645	10 g
	Dill getrocknet	817554	10 g

Zubereitung:

1. Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen und mit dem Mehl zu einer Roux verrühren.
2. Mit Wasser und Sahne auffüllen und aufkochen lassen.
3. Die Fischfond Paste einrühren und nochmals einige Minuten bei mäßiger Hitze köcheln lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken.
5. Die Lachswürfel und den Dill dazugeben.

Danach nicht mehr kochen lassen, bei leichter Hitze sollte der Lachs in der Soße durchziehen.

* Nur national verfügbare Artikel.