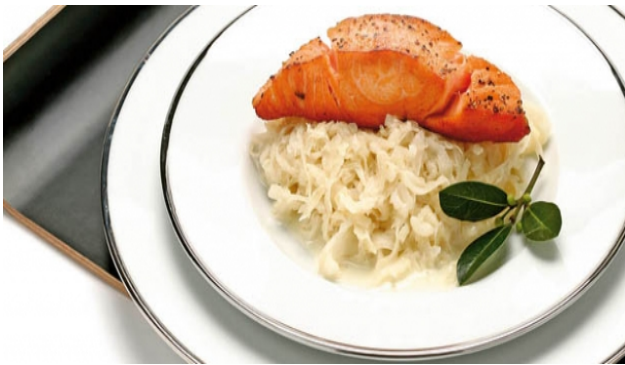


Champagner-Sauerkraut mit gebratenem Lachs



Zutaten

- 2 Esslöffel Crème fraîche
- 4 Tranchen Lachsfilets, je ca. 150 g schwer
- 1 Stück Zwiebel, gross
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Risottoreis
- 1 kg Sauerkraut
- 2 dl Weisswein
- 2 Stück Lorbeerblätter
- 3 Stück Nelken
- 4 Stück Wacholderbeeren
- 0.5 Teelöffel Pfefferkörner, schwarz
- Zitronenpfeffer, und Salz
- 2 Esslöffel Butter
- 2 dl Champagner
- Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

2. In einer eher weiten Pfanne die Butter (1) erhitzen. Die Zwiebel darin hellgelb dünsten. Den Reis dazugeben und glasig dünsten. Das Sauerkraut beifügen und kurz mitdünsten. Den Weisswein dazugiessen. Die Gewürze in ein Tee-Ei geben und dieses in das Sauerkraut legen. Das Sauerkraut zugedeckt bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren während etwa 90 Minuten kochen lassen. Falls die Flüssigkeit zu stark einkocht, etwas Weisswein nachgiessen. Am Schluss das Tee-Ei entfernen.

3. Kurz vor dem Servieren die Lachsfilets mit Salz und Zitronenpfeffer würzen.

4. In einer beschichteten Bratpfanne die Butter (2) erhitzen, bis sie schäumt. Die Lachsfilets darin beidseitig während insgesamt 3-4 Minuten braten.

5. Unmittelbar vor dem Servieren den Champagner und die Crème fraîche unter das Sauerkraut rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Sauerkraut mit den Lachsfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten.

(Quelle: wildeisen.ch)