

# Lachs mit Speck und Blumenkohl-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/08/21/lachs-mit-speck-und-blumenkohl-sauce/](https://happy-mahlzeit.com/2019/08/21/lachs-mit-speck-und-blumenkohl-sauce/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 300g Lachsfilet
- 2 Scheiben Speck
- 1 kleiner Blumenkohl
- 30g Butter
- 1 Zitrone
- 200ml Weißwein
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100ml Sahne
- Öl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Butter in einem Topf erhitzen. Den Blumenkohl klein schneiden, in den Topf geben und anschwitzen. Dann die geschnittene Zwiebel und ein wenig Knoblauch hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne und einen kleinen Schuss Weißwein angießen. Etwas Zitronensaft und Rosmarin dazugeben. Anschließend mit einem Stabmixer pürieren.

Den Lachs leicht salzen, pfeffern und mit den Speckscheiben umwickeln. Den Fisch in einer Pfanne mit heißem Öl zunächst auf der Hautseite anbraten, dann wenden.

Den gebratenen Lachs auf der Blumenkohl-Sauce anrichten.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 22.8.2011