

## **GEBRATENER WILDLACHS** **Pfifferlinge in Weißwein und Neue Kartoffeln**

### **Rezept für 4 Personen**

---

#### **Zutaten:**

4	Wildlachsschnitten á 200 Gramm (ohne Haut und Gräten)
	Salz
	Pfeffer schwarz, gemahlen
3 EL	Butterschmalz
3	Schalotten (fein geschnitten)
2 EL	Butter
400 g	Frische Pfifferlinge
50 ml	Weißwein
100 ml	Sahne
2 EL	Petersilie (gehackt)
	Salz
	Pfeffer
12	Neue Kartoffeln mit Schale
	Wasser
1 TL	Kümmel
	Salz
2 EL	Butter

#### **Zubereitung Wildlachs:**

Lachs auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz glasig braten.

#### **Zubereitung Pfifferlinge:**

Schalotten und Pfifferlinge in Butter anbraten, mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Sahne dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

#### **Zubereitung Kartoffeln:**

Kartoffeln in Kümmel-Salzwasser weich kochen, auskühlen lassen und vor dem Anrichten in Butter braten.