

## Lachs - Hummer - Sauce

Zutaten für: 1 Rezept

400	ml	Hummerfond
100	Gramm	Mascarpone (ital. Frischkäse)
200	Gramm	Lachsfilet
1/2		Zitrone
		Salz
		Pfeffer
		Zucker
20	Gramm	Butterschmalz
80	Gramm	Butter oder Lachs- Champagner-Butter

### Anleitung:

Hummerfond und Mascarpone in einem Topf verrühren und auf kleiner Gasflamme auf 1/3 der Menge einkochen. Lachsfilet waschen, trocknen, säuern und würzen. Im heißen Butterschmalz ca. 4 Minuten braten. Kalte Butter flöckchenweise unter den Hummerfond rühren.

Lachs leicht zerteilen und in die Sauce geben. Abschmecken.  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten