

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.