





... > Menüart > Hauptspeise > Fisch

Albertos Lachsfilet mit Asti Spumante



★★★★☆ 4.31 (33 Bewertungen)

 29 Kommentare

 40 Min.  normal  03.03.2005

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

Lachsfilet(s), (Menge nach Bedarf) gut filetiert

300 ml Sekt, Asti Spumante

200 g Sahne

30 g Butter

2 Zehe/n Knoblauch

1 Lorbeerblatt

1 Orange(n), die Schale

1 EL Crème double

Salz und Pfeffer

1 Prise(n) Zimt

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 40 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Lachsfilets mit dem Lorbeerblatt, Knoblauchzehen, Schale der Orange (Stück) im Spumante zart pochieren.

In einer Pfanne Butter schmelzen lassen und das Lachsfilet mit der geriebenen Schale der Orange leicht und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Filet herausnehmen und warm stellen.

Etwa 200 ml des Spumantes in die Pfanne dazu geben und etwas einkochen lassen.

Sahne dazu geben und weiter köcheln lassen bis sie cremig wird. Während des Köchelns mit Salz, Pfeffer und mit wenig (Messerspitze) Zimt würzen. Creme double unterrühren.

Pfanne zur Seite stellen und Filet darin circa 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Rezept von

caralb

Weitere Rezepte von caralb

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

12.03.2021 23:39

SLB0815

Vor allem die Soße ist sooo lecker! Ich hab zwar ein Probleme die Mengenangabe bei Verwendung der Orangenschale zu verstehen - ich hab jetzt die Hälfte einer Orange in größeren Stücke in den Sud getan (nach dem Pochieren, vor der weiteren Verwendung, entfernt) und die andere Hälfte gerieben in die Pfanne zur Butter. So war's recht "orangig" aber eben das hat uns sehr gut gefallen. Mein Mann hatte starke Bedenken wegen des Asti Spumante "so'n Zeug trinken wir doch nicht und das soll jetzt ins Essen...?" - aber das war unnötig! Kleine Abwandlung: aus meiner Sicht schrie die Soße nach einer gewissen Schärfe - da

...Anwendung: das meiste Fleisch sollte die Soße nach einer gemessenen Schicht ...
hab ich Abhilfe geschaffen mit ca. 1 cm Harissa-Paste. Optisch hab' es nicht so
hingekriegt, der Lachs ist schon beim Pochieren ziemlich zerfallen - aber bei dem
Geschmack war das zweitrangig: 5*!

Antworten

25.12.2020 18:01

knuspertasche

Köstliches Rezept! Das hat heute die ganze Familie sehr glücklich gemacht!
Leider hatte ich keinen Asti Spumante, sondern hab einen Rosé Prosecco vom
Winzer genommen (war schon offen), der recht säuerlich war. Das habe ich mit
braunem Rohrzucker ausgeglichen. Etwas Saft der Orange kam auch noch in die
Sauce. Dazu gab es feine schmale Bandnudeln und Brokkoli. Die verschiedenen
Arbeitsschritte mit dem Lachs machen ihn sehr zart, man muss nur immer beim
Herausheben sehr aufpassen. Das Rezept ist ein echter Knaller und wird jetzt
öfter gekocht! Danke dafür und frohe Weihnachten!

Antworten

29.01.2016 13:01

omaskröte

Hallo Alberto,

Ich habe alles nach Rezept gemacht, und muss sagen das wir noch nie einen so
leckeren Lachs gegessen haben.

Wir sind große Lachsfans aber mit Asti und der Orangenschale konnte ich mir
das erst gar nicht vorstellen.

Jetzt wird bei uns immer ein Asti daheim sein, denn den Lachs werden wir mit
Sicherheit noch öfter machen.

Ich danke dir für dieses Rezept.

liebe Grüße

Anita

Antworten

28.12.2015 09:22

caralb

Hallo Christine,

das ist auch ok. Selbst habe ich auch hier in der Datenbank ein Rezept, in der
das Lachsfilet in der Soße pochirt wird. Hier ist etwas anderes. Mit dem kurz
Anbraten werden die Bestandteile des Astis an der Oberfläche karamellisiert
und geben dem Lachs zusammen mit der Orangenschale eine besondere
Geschmacksnote.

Antworten

28.12.2015 10:42

schaech001

das habe ich nicht bedacht und werde das nächste Mal an der Fischtheke ein dickeres Teil nehmen und dann mal genau nach Deinem Rezept das Gericht zubereiten....denn das Rezept kommt in meinen "Standard"-Ordner.

Liebe Grüße

Christine

Antworten

24.11.2006 08:22

3sternekoch

Hallo caralb,

absolute spitzenklasse. Super Rezept, hat echt klasse geschmeckt.

Herzlichen Dank!

Antworten

12.04.2006 14:52

caralb

ciao sabine,

was würdest du zu bärlauchnudel sagen? sonst eben taglierini (feine bandnudel).
es graust mir, wenn ich das nur erwähne..... aber evtl. spätzle? *ggg*

saluti alberto

Antworten

07.04.2006 15:59

hirlitschka

Hallo Alberto,

was würdest du denn zu diesem Fisch für eine Beilage außer Reis oder Kartoffeln empfehlen?

Liebe Grüße,
Sabine

Antworten

15.03.2005 10:48

caralb

grazie manuela,

das haben wir auch sehr oft zubereitet.

saluti alberto

Antworten

09.03.2005 18:34

Pizzatante

Ciao Alberto ,

das ist mein absolutes Lieblingsrezept von dir !!!!!!!!!!!

Manuela

Antworten

Folge uns





Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[arancini rezepte](#), [brotauftrich rezepte](#), [gurkengemüse rezepte](#), [heidelbeerkuchen rezepte](#), [hähnchenkeule rezepte](#), [kaffee rezepte](#), [kohlrabiaufauf rezepte](#), [pellkartoffeln rezepte](#), [rosinenstuten rezepte](#), [zufallsrezept rezepte](#)
