

Lachs in Dillsauce

Zubereitungszeit: 50 Minuten

2 Personen

Zutaten

2 Stück Wildlachs

6 Kartoffeln

Frisches Gemüse, z. B. Broccoli, Blumenkohl, Bohnen

500 ml Wasser

3 Zwiebeln

60 g Butter

Dillsauce fertig

Salz

Zubereitung

1. Fischfilets waschen und trockentupfen und in den unteren Teil des Dampfgaraufsatzes legen
2. Gemüse waschen und putzen und in den oberen Teil des Dampfgaraufsatzes legen. Mit dem Deckel abdecken.
3. Zwiebeln 4 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern
4. Mit dem Spatel nach unten schieben, Butter hinzufügen und 5 Minuten/120 Grad/Stufe 1 anschwitzen
5. Wasser und Salz hinzugeben mit Dill abschmecken
6. Kartoffeln schälen und in kleinen Stücken in den Gareinsatz legen, Dampfgaraufsatz mit dem Fisch und dem Gemüse aufsetzen und 45 Minuten/100 Grad/Stufe 1 garen.
7. Garflüssigkeit (Menge nach Packungsangabe) und Dillsaucen-Fix in den Mixtopf geben 1 Minute/100 Grad/Stufe 2 aufkochen
8. 10 Sekunden/Stufe 4 aufschlagen
9. Alles auf einem Teller anrichten und servieren