

Lachs an Champagnersauce mit Reis

4 Lachsfilets

1 TL Butter für Form

Füllung:	100g Champignons 2 Zwiebeln ½ dl Rahm Pfeffer, Salz 200g Langkornreis	50g Weissbrot 3 Zweige Peterlig 1 Ei 1 dl Champagner
Sauce:	150g Champignons 1 TL Butter 1 dl Wasser Cayenne-Pfeffer, Salz	1 Zwiebel 2 dl Champagner 1,8 dl Creme fraiche Peterli für Garnitur

Die Lachsfilets im Kühlschrank auftauen lassen. In jedes Filet der Länge nach eine Tasche schneiden, nicht ganz durchschneiden.

Backofen auf 180C vorheizen.

Für die Füllung die Champignons putzen und fein hacken. Das Brot in sehr kleine Würfel schneiden, Schalotten schälen, fein hacken, Peterli fein schneiden. Champignons, Brot, Schalotten, Peterlig, Rahm und das Ei in eine Schüssel geben, alles gut mischen, würzen. Die Füllung in die Fischfilets füllen.

Eine Gratinform mit Butter austreichen, 1 dl Champagner hineingiessen und die Fischfilets so hineinlegen, dass die Füllung nicht herausfallen kann.

Die Form in die Ofenmitte schieben, und den Fisch ca. 20 Minuten garen lassen. Den Reis in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.

Für die Sauce die restlichen Champignons putzen und sehr feinblättrig schneiden. Die Schalotte schälen, hacken, zusammen mit den Champignons in der Butter andämpfen. Mit Champagner und Wasser ablöschen und während 10-15 Minuten köcheln und dabei um etwa einen Drittel einkochen lassen.

Zum Schluss die Creme Fraichen begeben, unter Rühren nochmals aufkochen lassen, Sauce abschmecken.

Den Fisch anrichten, mit Peterli garnieren.