

Hauptgerichte Fisch

LACHS IM PERGAMENTPAPIER MIT SAUCE HOLLANDAISE

1 ganzer Lachs	Lachs säubern, etwas salzen und Pfeffer.
Pfeffer, Salz	1/2 Ei Butter im Lachs in kleinen Stückchen verteilen.
1 Ei. Butter	Die andere Butter auf das Papier streichen.
1 großes Stück Pergamentpapier	Den Lachs im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 ° 20 min garen. Auf einer Vorgewärmten Platte anrichten. An der Rückseite einschneiden und dann die Haut vorsichtig lösen.
Für die Sauce Hollandaise:	Mit zwei Löffeln den Fisch von der Gräte lösen.
1/4 l Weißwein	Die Eigelbe mit dem Weißwein im Wasserbad schaumig schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4 Eigelb	
Salz , Pfeffer	!!! Das Wasser darf nicht zu heiß oder gar kochen, sonst stockt das Eiweiß am Boden.
100g. Butter	Butter in der Zwischenzeit schmelzen und dann nach und nach in die Eimischung einrühren. (Schneebesen) Sofort servieren.