

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 29. Dezember 2016**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

### **Lachskotelett mit Orangen-Sherry-Sauce**

**30 Minuten/ aufwendig**



---

#### **Zutaten für 4 Personen**

2 große Orangen, 250 g kleine Schalotten, 200 g blaue Weintrauben, 50 g Butter, 50 g Zucker, 10 Körner grüner Pfeffer, 1/8 l trockener Sherry, Salz, Sojasauce, 4 Lachskoteletts á 200 g, Saft von 1 Zitrone, 50 g Mehl, 100 g Butter (oder Margarine), 1/2 Bund Dille, einige Blätter Salbei.

#### **Zubereitung**

Orangen filetieren, dabei den Saft auffangen. Schalotten schälen. Trauben waschen (eventuell auch halbieren und entkernen).

Butter und Zucker in der Pfanne heiß werden lassen bis der Zucker schmilzt und Karamell entsteht.

Schalotten bei mittlerer Hitze in etwa 10 Minuten gar dünsten, grünen Pfeffer zugeben, dann mit Sherry ablöschen und den Orangensaft dazugeben. Sauce mit Salz und einem Spritzer Sojasauce abschmecken. Zum Schluß die Orangenfilets und Trauben zugeben.

Während die Schalotten garen, die Lachskoteletts mit Zitronensaft und Salz würzen. Lachskoteletts in Mehl wälzen, in Butter auf jeder Seite goldbraun braten.

Die gebratenen Lachskoteletts auf einer angewärmten Platte anrichten, mit der Sauce übergießen und mit fein gehackter Dille bestreuen. Dazu passt körnig gekochter Reis. Eventuell mit frittiertem Salbei dekorieren.