

# Lachssteak mit Zitronenschaum

## Zutaten

4 Lachssteaks (je 200g)  
Salz  
3 EL Öl  
20g Butter  
125g zerlassene, abgekühlte Butter  
3 Eigelb  
5 EL Zitronensaft  
2 TL Senf (mittelscharf)  
Pfeffer  
Zucker  
2 TL gehackter Dill

## Zubereitung

Lachssteaks unter fließendem kalten Wasser abspülen, trockentupfen, mit Salz bestreuen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Butter hinzufügen, zerlassen und die Steaks darin von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten pro Seite braten. Im Anschluss die Steaks auf einer vorgewärmten Platte warmstellen.

Für den Zitronenschaum die Eigelb mit dem Zitronensaft in einem kleinen Topf mit einem Schneebesen verrühren und bei schwacher Hitze so lange schlagen, bis eine schaumige Masse entstanden ist und keine Streifen mehr zu sehen sind. Dann den Topf sofort auf ein nasses, kaltes Tuch stellen.

Langsam die zerlassene, abgekühlte Butter unter die Eigelbmasse rühren. Die Masse mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Dill unter den Zitronenschaum rühren.

*Tipp: 2 Esslöffel steifgeschlagene Schlagsahne unter den Zitronenschaum geben.*