

Erbsenpüree zu Lachs im Sesammantel



1	Zwiebel		
ca. 1 EL	Butter		
750 g	TK-Erbesen		
5 EL	Schlagsahne		
100 ml	Gemüsebrühe		
	Salz, Pfeffer, Muskat		
125 g	Zuckerschoten	ca. 3 EL	Sesam
4 Stücke (à ca. 120 g)	Lachsfilet	2 EL	Öl

Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen, würfeln. Butter erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Gefrorene Erbsen zugeben. Sahne und Brühe angießen, aufkochen. Ca. 5 Minuten köcheln. Erbsen pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Warm stellen.
- 2 Zuckerschoten waschen, in feine Streifen schneiden. Lachs trocken tupfen, mit Salz würzen und in Sesam wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Lachs darin pro Seite 2–3 Minuten braten, herausnehmen. Zuckerschoten im Bratfett ca. 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles anrichten.