



# Rosé-Lachs-Ragout mit Fenchel

# Zutaten (für 4 Personen)

800 g Bio-Lachs  
1 Fenchelknolle  
2 Schalotten  
300 ml 2020 Rosé VDP. Gutswein,  
trocken vom Weingut Beurer  
200 ml Gemüsebrühe

2 EL Dill frisch  
100 ml Sahne  
1 EL Butter  
2 EL Speisestärke  
Salz, Pfeffer



## So gehts:

Die Schalotten schälen und fein würfeln, den Fenchel in dünne Scheiben hobeln. Die Butter erhitzen, die Schalotten darin glasig werden lassen, dann den Fenchel dazugeben und kurz mit anbraten. Mit dem Rosé und der Gemüsebrühe ablöschen, 5 Minuten köcheln lassen, die Sahne hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße mit der in kaltem Wasser aufgelösten Speisestärke abbinden. Den in Würfel geschnittenen Lachs in die heiße Soße geben und 5 Minuten ziehen lassen.

**Dazu empfehlen wir:** Gnocchi oder Tagliatelle



2020 ROSÉ VDP. GUTSWEIN,  
TROCKEN, VOM WEINGUT BEURER

Hellrosa schimmernd, mit frischem Bukett und feingliedriger Säure ist der Beurer Rosé ein reines Trinkvergnügen. Und passt damit einfach hervorragend zu den aromatischen Gaumenfreuden des Lachs-Ragouts.

*Unsere Weinempfehlung*