

## Lachs im Apfelsaft pochiert

Rezept von Maine Classics, Wine Spectator

Zutaten für 4 Personen

1 Liter Apfelsaft  
2 TL frischer Rosmarin, fein geschnitten  
2 TL frischer Thymian, fein geschnitten  
100 g brauner Zucker  
2 EL Fenchelsamen  
1 EL Salz  
1 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
4 Lachsfilet à ca. 200 g  
100 g Butter  
1 kg Kochäpfel, entkernt, in Scheiben geschnitten

Den Apfelsaft in eine grosse Pfanne geben und solange Einkochen bis nur noch die Hälfte übrig ist.

Rosmarin, Thymian, brauner Zucker, Fenchelsamen, Salz und Pfeffer zum Apfelsaft geben. Kurz aufkochen, Hitze reduzieren.

Den Lachs in die Flüssigkeit legen. Die Flüssigkeit darf nur noch dampfen, nicht kochen. Ca. 6 Minuten darin pochiern.

Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Die Apfelschnitze darin anbraten bis sie goldbraun sind.

Den Lachs herausnehmen. Auf vorgeheizte Teller legen und mit den Äpfeln servieren.

Dazu passt Langkornreis mit etwas Wildreis.

**Weintipp:** Dazu passt ein frischer säurehaltiger Weisswein aus dem Waadtland oder ein Neuenburger Oeil de Perdrix.

**Aus unserem Sortiment:**

Yvorne, Domaine l'Ouille  
St. Saphorin blanc  
Oeil de Perdrix, Chât. Vaumarcus