

# Müscheli an Lachs-Zitronensauce

## Zutaten:

- 360 gr. Müscheli
- 200 gr. roher Lachs
- 20 gr. Butter
- 2 El. gehackte Zwiebeln
- 2 dl. Weisswein
- 1 dl Rahm
- 1-2 El. Maizena express
- 1 Zitrone
- Gewürze und Salz

## Zubereitung:

Müscheli in siedendem Wasser al dente kochen und abschütten.

Lachs in mundgerechte Stückchen schneiden. Zwiebeln in Butter dünsten, mit Weisswein ablöschen und kurz aufkochen. Rahm begeben und mit Maizena die Sauce abbinden. Zitronenschale auf Bircherraffel abreiben und zusammen mit etwas Zitronensaft damit die Sauce abschmecken. Mit Gewürzen und Salz fertig abschmecken. Die Lachsstückchen in der Sauce kurz vor dem Servieren garen, mit den Müscheli gefällig anrichten und servieren.

