Gemüseragout mit Lachs

Zutaten für 4 Personen

300 g Karotten	schälen und in dünne Stifte schneiden.
150 g Kaiserschoten	putzen, waschen und halbieren.
350 ml Gemüsebrühe	aufkochen und die Karotten darin 3 Minuten köcheln lassen.
150 g Erbsen (TK-Ware)	und die Kaiserschoten zufügen und etwa 2 - 3 Minuten mitköcheln lassen. In einem zweiten Topf
1 EL Butter	zerlassen und
1 EL Mehl	darin anschwitzen. Mit der Brühe samt Gemüse aufgießen und gut durchrühren, damit keine Klümpchen entstehen.
150 ml Sahne	angießen und aufkochen lassen.
350 g Lachs	in 2 - 3 cm große Würfel schneiden, zur Gemüsemischung geben und 5 Minuten ziehen lassen.
1 Bund Petersilie	
1 Bund Schnittlauch	und
½ Bund Dill	fein schneiden und zum Lachs-Gemüse geben. Mit
Salz, Pfeffer, Curry und/oder Senf	abschmecken.