

Lachs auf Spitzkohl:

4 Lachsfilet
1 Spitzkohl
1 Zwiebel
Butter
250 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer
600 Gramm Pellkartoffeln
250 ml Schlagsahne
2 Eßl. Senf
1 Bund Dill
etwas Mehl

Zubereitung

Spitzkohl in Streifen schneiden, die Zwiebel würfeln.

Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Spitzkohlstreifen hinzufügen und unter Rühren andünsten lassen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Pfeffer und Salz würzen. Alles 10 Min. dünsten.

Den Spitzkohl in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Garflüssigkeit auffangen, mit Wasser auf 250ml auffüllen und zurück in den Topf geben.

Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden, mit den Kohlstreifen mischen und in eine flache Auflaufform geben.

Den abgetrockneten Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Kohl-Kartoffelmischung legen.

Sahne zu der Garflüssigkeit geben, mit Senf und Dill würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit etwas Weizenmehl andicken.

Die Soße über den Lachs gießen und das Ganze im Backofen bei etwa 180°C (Heißluft) ca. 25 Min backen.