

# Gebackener Lachs mit Kartoffelkruste bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

500 gr Salzkartoffeln, 4 Lachsfilets (je 200 g), 1-2 Esslöffel Öl, 1-2 Esslöffel Pfeffer, Spritzer Zitronensaft, Dill, 100-150 ml Milch, 2 Esslöffel Senfcreme, 2 Schalotten, 1 Teelöffel Butter, 0,125 l trockener Weißwein, 250 ml Fischfond, 200 gr Schlagsahne, 1-2 Esslöffel heller Soßenbinder, 1-2 Esslöffel Dijonsenf.

## Die Zubereitung:

Kartoffeln schälen, vierteln. In Salzwasser 20 Minuten garen. Lachs waschen, trocken tupfen. In erhitztem Öl ca. 4 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Dill waschen und hacken. Kartoffeln abgießen. Milch und Dill dazugeben und fein zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Senfcreme würzen. Auf dem Lachs verteilen. Im Ofen (E-Herd: 225°C / Gas: Stufe 4 / Umluft: 185°C) ca. 5 Minuten überbacken.

Schalotten würfeln. in erhitzter Butter glasig dünsten. Mit Wein ablöschen, 2 Minuten bei starker Hitze kochen. Fond und Sahne zufügen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzig abschmecken. Lachs mit Soße anrichten, eventuell mit Blattsalat und Karambole garniert servieren.