



## Lachs mit Kartoffel - Käse - Kruste

### eignet sich gut für Festtage

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln gar kochen, dann pellen und abkühlen lassen. Fisch salzen, pfeffern und mit dem Zitronensaft beträufeln, kalt stellen. Kartoffeln und Käse grob reiben, beides mit Petersilie vermengen.

Für die Sauce Knoblauch und Zwiebeln schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Danach Fischfond und Sahne hinzufügen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die restliche Butter einrühren.

Die Fischfilets in 1 EL Öl kurz von beiden Seiten anbraten, dann in eine Auflaufform legen und mit dem Kartoffel - Käse - Gemisch belegen. Am besten so, dass man noch die einzelnen Fischstücke nachher unterscheiden kann.

Dies nun im vorgeheizten Backofen bei 250°C ca. 15 Minuten gratinieren.

Den Fisch mit der Sauce anrichten und servieren.

Bei Bedarf evtl. noch einen Salat dazu reichen.

**Arbeitszeit** ca. 45 Minuten

**Gesamtzeit** ca. 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad** normal



### Zutaten für 4 Portionen:

300 g	Kartoffel(n)
4 Scheibe/n	Lachsfilet(s) je ca. 180 g
½	Zitrone(n), der Saft davon
	Petersilie
150 g	Käse (Mahón oder Gouda bzw. Emmentaler)

### Für die Sauce:

2	Schalotte(n)
1	Knoblauchzehe(n)
6 EL	Butter, kalte
100 ml	Wein, weiß
250 ml	Fischfond
100 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer
1 EL	Öl

Rezept von: Fanca