



Lachsbrüstchen mit
Fächertartoffeln



Lachskrüstchen mit Fächerkartoffeln

Zutaten für 2 Personen

500 g festkochende Kartoffeln
300 g Lachsfilet
500 g Brokkoli
1 Scheibe Toastbrot
 $\frac{1}{2}$ Bund Dill
 $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 EL flüssigen Honig
1 $\frac{1}{2}$ TL Senf
1 EL Butter
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. In der Zwischenzeit eine große Auflaufform einfetten.

Die Kartoffeln schälen, waschen und längs einschneiden (sodass der Schnitt nicht ganz durch geht). Die Brokkoli Röschen vom Stamm lösen und für 15 Minuten in kochendes Wasser geben.

Nun die Kartoffeln mit den Schnitten nach oben in die Auflaufform geben. Die Butter schmelzen und über die Kartoffeln geben, im Anschluss beliebig würzen. Die Kartoffeln für 35 Minuten im Ofen backen.

Inzwischen den Lachs abwaschen und trocken tupfen. Die Zitrone pressen und über den Lachsträufeln. Das Toastbrot sehr fein zerbröseln. Nun den Dill waschen, hacken und gemeinsam mit dem Honig, Senf und Toast vermengen.



Den Lachs mit Pfeffer und Salz würzen und die Senf-Honig Masse darauf verteilen. Den Lachs zu den Kartoffeln geben und weitere 15 Minuten backen.

Die Lachsrusten mit den Kartoffeln anrichten und nach belieben mit Zitrone und Dill garnieren.

Unsere Weinempfehlung:

Der Sauvignon Blanc Kaitui von Markus Schneider.

Guten Appetit!