



Lachs-Tranchen mit Spitzkohl und Speck

Zutaten für 4 Personen

4 Stück Lachs à 160 g
250 g durchwachsenen Räucherspeck
1 Kleiner Spitzkohl
100 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
1 EL Senf
2 EL Pankomehl

Zubereitung

Den Spitzkohl putzen, vierteln, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden.

Den Räucherspeck in feine Streifen schneiden und anbraten.

Dann den Spitzkohl zum Speck in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze kurz anbraten, anschließend die Gemüsebrühe angießen.

Den Kohl mit Salz, etwas Pfeffer, Muskatnuss und Senf abschmecken.

Alles zusammen in eine Auflaufform geben.



Zubereitung

Die Lachstranchen erst mit Pfeffer und Salz würzen, dann mit der Oberseite in das Pankomehl drücken und anschließend auf dem Kohl in der Auflaufform platzieren.

Das ganze bei 190 °C 10-11 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Dazu schmeckt ein Sellerie-Möhren-Kartoffelpüree oder Petersilienkartoffeln.

Guten Appetit!