

Lachs auf Sauerkraut mit Kartoffelkruste

Zutaten:

für 4 Personen

2 Lachssteaks ca. 400g
500g Kartoffelpüree
500g Sauerkraut
1 Bund Petersilie
200 ml Sahne
Käse; zum Überbacken, gerieben
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskat; nach Wunsch
Kümmel
Butterschmalz

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Die obigen Mengenangaben sind als ungefähre Angaben zu werten! Kartoffelpüree zubereiten, entweder nach Packungsanleitung oder mit Kartoffeln, Milch, Butter. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Sauerkraut auspressen, wenns zu sauer ist auch noch etwas ausspülen. Frisches Sauerkraut fast gar kochen.

Lachssteaks im Butterschmalz von beiden Seiten kräftig anbraten, fast gar ziehen lassen.

Sauerkraut in einer Auflaufform verteilen, mit Sahne übergießen. Lachssteaks enthäutet darauf verteilen, dazu gegebenenfalls grob auseinander nehmen. Salzen und pfeffern. Gehackte Petersilie darauf verteilen. Das Kartoffelpüree darauf verteilen. Bei ca. 150 bis 170 C in den Backofen (Umluft) stellen, etwa 20 Minuten garen lassen.

Käse darauf verteilen und noch mal so lange in den Ofen stellen, bis sich eine appetitliche Käsekruste gebildet hat. (Ca. 10 Minuten). Dazu evtl. auf Oberhitze umstellen.

Je nach Dicke der Lachssteaks, je nach Sauerkraut muss man etwas mit den Garzeiten variieren.