

Kategorie

Fisch

Titel

Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Lachs

Zutaten

300 g Kartoffeln

250 g Blumenkohl

250 g Brokkoli

1 kleine rote Chilischote

100 ml Creme fine, 7 %
Fett

80 ml Gemüsebrühe

1 EL mittelscharfer Senf

Salz, Pfeffer

400 g Lachsfilet ohne Haut

Zutaten für 2 Personen

Zubereitung

Kartoffeln ungeschält kochen.

Brokkoli- und Blumenkohlröschen in einem Dampfeinsatz über kochendem Wasser in etwa 8 Minuten bissfest garen.

Creme fine und Brühe mit der entkernten und klein gehackten Chilischote 8 Min. einkochen lassen.

Senf unterrühren, salzen und pfeffern.

Kartoffeln pellen, in Würfel schneiden und zusammen mit dem Gemüse in eine Auflaufform legen. Den Lachs in mundgerechte Stücke schneiden und zum Gemüse geben.

Die Soße über den Auflauf geben und für 35 Min. im vorgeheizten Ofen bei 200°C mit Ober-/Unterhitze backen.