

# Gebratener Lachs mit Grünkohl und Salzkartoffeln

## Für zwei Personen

2 Lachsfilets, a 150 g	5 festk. Kartoffeln	600 g Grünkohl
2 Zwiebeln	1 Zitrone	3 EL saure Sahne
125 ml Gemüsefond	Olivenöl	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Grünkohl abzupfen, von den Rippen entfernen und gründlich säubern. Etwas Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Blätter kurz blanchieren. Anschließend kalt abschrecken und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Zucker über die Zwiebeln streuen und karamellisieren lassen. Den Grünkohl zugeben und andünsten. Den Gemüsefond zugeben und das Ganze köcheln lassen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen und den Saft über den Lachs geben. Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Den Grünkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und auf Tellern anrichten. Den Lachs zusammen mit dem Grünkohl auf die Teller geben und jeweils mit einem Esslöffel saurer Sahne garnieren und servieren.

Gardy Schnadwinkel-Kleinemas am 03. Februar 2011