

Kräuter-Lachs-Filet mit Butter-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Lachsfilets à 200 g	200 g Kartoffeln, fest	2 Lauchzwiebeln
1 Zitrone	2 Knoblauchzehen	1 Bund Thymian
1 Bund Liebstöckel	1 Bund Rosmarin	1 Bund glatte Petersilie
200 g Butter	100 ml Rinderfond	100 ml Olivenöl
100 ml Gemüsefond	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in eine Schüssel geben. Den Thymian, den Rosmarin, den Liebstöckel und einen halben Bund Petersilie zupfen und klein hacken. Die Knoblauchzehen abziehen und ebenfalls kleinschneiden, mit den Kräutern in das Öl geben und den Lachs darin wälzen. Die Lauchzwiebeln abziehen und in Streifen schneiden, die Zitrone ebenfalls waschen und in Scheiben schneiden. Den Lachs auf Alufolie legen, mit den Lauchzwiebeln, den Zitronenscheiben und mit 50 Gramm Butter einwickeln und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen lassen. Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. 150 Gramm Butter in den Fond geben und die Kartoffeln darin etwa 15 Minuten garen lassen. Anschließend die restliche Petersilie klein hacken und untermischen. Den Lachs aus dem Ofen nehmen, aus der Alufolie auspacken und mit den Zitronenscheiben darauf auf einem Teller anrichten. Mit Schnittlauch garnieren. Dazu die Kartoffeln anrichten, mit den gegarten Lauchzwiebeln garnieren und servieren.

Regina Eder am 26. Januar 2012