

# Lachs-Filet mit Frankfurter Grüner Soße, Ofen-Kartoffeln

## Für zwei Personen

2 Lachsfilets	5 Kartoffeln	1 Bund Grüne-Sauce-Kräuter
2 Eier	100 g Mayonnaise	100 g Schmand
1 Zitrone	1 TL mittelscharfer Senf	2 Zweige Rosmarin
0,5 Bund Dill	2 EL Mehl	100 ml Olivenöl
Butter, Salz, Pfeffer		

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln mit einer Bürste unter fließendem Wasser waschen, halbieren und auf ein Backblech legen. Die Hälften mit Olivenöl beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Rosmarinzweigen bei etwa 150 Grad Umluft für 20 Minuten im Ofen backen. Die Eier hart kochen, kalt abschrecken und pellen. Die Grüne-Sauce-Kräuter waschen, trocknen und klein hacken. Die Eier in kleine Stücke schneiden. Die Mayonnaise, Schmand und Milch in einer Schüssel verrühren. Die Zitrone halbieren, auspressen und zwei Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Die Sauce mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter und die Eier dazugeben und alles vermengen. Die Sauce kalt stellen. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Vorhandene Gräten entfernen. Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Zwei kleine Flocken Butter und etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Filet bei mittlere Hitze von beiden Seiten anbraten. Den Lachs mit Ofenkartoffeln und der Grünen Sauce auf einem Teller anrichten. Mit Rosmarin und Dill garnieren.

Christine Jodl-Reis am 02. April 2013