

# Gebackenes Lachs-Filet in Dill-Wein-Soße, Pellkartoffeln

## Für zwei Personen

1 Lachsfilet, 1 kg, ohne Haut	8 festk. Kartoffeln	1 Zitrone
1 Bund Dill	1 Bund Petersilie	100 g Butter
200 ml Weißwein, Riesling	2 EL saure Sahne	Margarine, Salz
weißer Pfeffer	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Eine Auflaufform mit etwas Margarine ausfetten. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und falls nötig entgräten. Den Fisch in vier gleich große Stücke schneiden, mit Salz und weißem Pfeffer würzen und in die gefettete Auflaufform geben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Den Wein, die saure Sahne, den Zitronensaft sowie den Dill in die geschmolzene Butter einrühren. Die Sauce über den Fisch geben und alles für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Kartoffeln in Eiswasser abschrecken und abpellen.

Jörg Tews am 27. Februar 2014