

# Lachs mit sahniger Pfeffer-Dill-Soße, Kartoffel-Spalten

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

2 Lachsfilets, à 200 g                      1 Zehe Knoblauch                      Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für das Sauce:**

1 Zwiebel                                       $\frac{1}{2}$  Zitrone                                      2 EL Butter  
200 ml Sahne                                      250 ml Gemüfefond                      1 EL Senf, mittelscharf  
 $\frac{1}{2}$  Bund Dill                                      1 Muskatnuss                                      2 EL Pfeffer, grün  
2 EL Mehl                                      Kräuter-der-Provence                      Olivenöl, Salz  
bunter Pfeffer

**Für die Kartoffelspalten:**

400 g Drillinge                                      Olivenöl, Meersalz                      Pfeffer

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Broccoli                                      100 g Feldsalat                                       $\frac{1}{2}$  Zitrone  
 $\frac{1}{2}$  Bund Dill                                      Salz, Pfeffer

Für die Garnitur einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Röschen von dem Broccoli abtrennen und im Wasser gar kochen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Sauce die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Den Dill fein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun anbraten. Anschließend die Butter dazugeben und das Mehl darüber sieben. Mit dem Gemüfefond ablöschen und die Sahne dazugeben. Mit Kräutern der Provence und dem Senf würzen. Die eingelegten Pfefferkörner und den Dill zu der Sauce geben. Den Saft der halben Zitrone auspressen. Die Sauce mit den Kräutern der Provence, dem Zitronensaft, dem Muskat, dem Salz und dem bunten Pfeffer abschmecken. Für die Kartoffelspalten eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Drillinge waschen, halbieren und in der Pfanne mit geschlossenem Deckel etwa zehn Minuten garen. Anschließend ohne Deckel und nach erneuter Zugabe von Olivenöl knusprig anbraten. Mit dem Meersalz und dem Pfeffer würzen. Für den Lachs den Knoblauch abziehen und halbieren. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Lachs mit dem Knoblauch einreiben und mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Den Fisch in der Pfanne mit geschlossenem Deckel garen und anschließend ohne Deckel von beiden Seiten kurz anbraten. Für die Garnitur den Dill fein hacken. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Den Lachs mit der sahnigen Dill-Pfeffer-Sauce und den Kartoffelspalten auf Tellern anrichten. Anschließend mit dem Feldsalat, den Broccoliröschen, dem Dill und je einer Zitronenspalte garnieren und servieren.

Alexander Finger am 19. Januar 2015