

# Lachs im Kartoffel-Mantel, Fenchel-Gemüse, Paprika-Creme

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

300 g Lachsfilet                      2 mehligk. Kartoffeln    Olivenöl  
Salz

**Für das Fenchelgemüse:**

2 Knollen Fenchel                      1 rote Peperoni                      250 ml Gemüsefond  
1 TL Zucker                              Olivenöl                              1 TL Salz  
Pfeffer

**Für die Paprikacreme:**

1 rote Paprika                              1 Zehe Knoblauch                      200 g Schmand

Für den Lachs im Kartoffelmantel die Kartoffeln schälen und im Topf zehn Minuten gar kochen. Mit der Vierkantreibe hobeln und salzen.

Lachs halbieren, salzen und mit den Kartoffelhobeln bedecken. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten glasig braten.

Peperoni klein schneiden und die Kerne auslösen.

Fenchel waschen, halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Mit Peperoni, Salz, Zucker und Olivenöl anbraten und anschließend mit Gemüsefond ablöschen. Für die Paprikacreme die Paprika waschen und mit dem abgezogenen Knoblauch in einem Topf garen. Pürieren, abkühlen lassen und den Schmand unterheben.

Den Lachs im Kartoffelmantel mit Fenchelgemüse und Paprikacreme auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Grafen am 26. Oktober 2015