

# Seelachs mit Parmesan-Haube und Gorgonzola-Karotten

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

2 Seelachsfilets à 150 g	80 g Parmesan	2 EL Paniermehl
15 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Karotten:**

250 g Karotten	150 ml Sahne	50 g Gorgonzola
1 TL feines Salz		

**Für die Knödeltaler:**

250 g Seidenknödelteig	1 Ei	100 g Mehl
2 EL Kartoffelstärke	2 EL neutrales Öl	

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Seelachs Lachs waschen, trocken tupfen und in 4 Tranchen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Parmesans reiben, mit Öl und Paniermehl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesanmix auf Fisch verteilen und leicht andrücken. Im Ofen 15 Minuten garen.

Für die Gorgonzola-Karotten Karotten schälen, in Stifte schneiden und in Salzwasser garen. Sahne im Topf erhitzen, Gorgonzola darin schmelzen und Karotten unterheben.

Für die Taler Ei aufschlagen. Eigelb, Mehl und Stärke mit Knödelteig verkneten,  $\frac{1}{2}$  cm dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Öl in Pfanne erhitzen und Sterne darin anbraten.

Den Seelachs mit Parmesan-Haube, Gorgonzola-Karotten und Knödeltalern auf Tellern anrichten, mit gehobeltem Parmesan garnieren und servieren.

Svenja Haas am 21. Januar 2016