

Ofen-Lachs mit Laugenbrezel-Knödel und Rahm-Lauch

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 200 g	1 EL flüssigen Blütenhonig	1 EL Senf
2 Zweige Dill	1 Orange	Salz

Für die Brezelknödel:

3 Laugenstangen vom Vortag	250 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
50 g Bergkäse	3 g Knödelgewürz	Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Rahm-Lauch:

1 Stange Porree	200 g Sahne	Butter
Salz	grober bunter Pfeffer	

Für den Lachs:

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Orange waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Auf Alufolie jeweils 2 Orangenscheiben legen und den Lachs darauf geben.

Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Aus Senf, Honig, Salz und Dill eine Marinade anrühren und den Lachs damit bestreichen.

Die Alufolie verschließen und 12 Minuten in den Ofen geben. Anschließend 6 Minuten bei geöffneter Alufolie weitergaren lassen.

Lachs mit einer halben gebackenen Orangenscheibe garnieren.

Für die Brezelknödel:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Laugenstangen klein schneiden, mit warmer Milch begießen, Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und dazugeben. Bergkäse reiben und zusammen mit dem Knödelgewürz hinzufügen und die Masse mit den Händen verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Knödel formen.

Auflaufform mit Butter ausfetten und die Knödel hineingeben. Im Ofen 15 Minuten backen.

Für den Rahm-Lauch:

Porree waschen, trockentupfen und in Ringe schneiden. In Butter anbraten, Sahne hinzufügen und einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Louiza Tiedje am 04. März 2019