

## Lachs mit Riesling-Kraut aus dem Römertopf

### Für 3 Personen:

400 g Lachsfilet	400 g Sauerkraut	2 weiße Zwiebeln, mittelgroß
4 Kartoffeln, mittelgroß, festk.	100 g durchw. Bauchspeck	400 bis 500 ml Riesling
400 bis 500 ml Sahne	1 Blatt Lorbeer	4 Wacholderbeeren
Salz	Pfeffer	

Das Sauerkraut aus der Dose nehmen, durch ein Sieb schütten, mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden, in den Römertopf legen und den Speck zugeben. Anschließend das Sauerkraut gleichmäßig darauf verteilen, Lorbeerblatt und angedrückte Wacholderbeeren zugeben, mit einer Prise Salz würzen, zu gleichen Teilen mit Riesling und Sahne großzügig bedeckt auffüllen und mit den Kartoffelscheiben belegen.

Der Römertopf darf jetzt insgesamt nur zur Hälfte gefüllt sein.

Anschließend mit dem Deckel verschließen und 1 Std. bei 160°C Umluft im vorgeheizten Backofen garen.

Den Lachs in dicke Tranchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, auf die gegarten Kartoffelscheiben im Römertopf setzen, wieder mit dem Deckel verschließen und nochmals 10-15 Minuten (je nach Größe der Lachsstücke) zurück in den Backofen geben.

Wenn der Lachs gegart ist, herausnehmen und mit Rieslingkraut und Kartoffeln servieren.

Alexander Herrmann am 30. September 2021