

Lachs-Sahne-Gratin

Für 4 Portionen:

4 Lachsfilet, 500 g	Salz, Pfeffer	Paprikapulver
Chili-Pulver	1 EL Zitronensaft	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
400-500 ml Sahne	1 $\frac{1}{2}$ TL Salz	1 TL Pfeffer
1 EL Zitronensaft	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	

Den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lachs mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chili-Pulver von beiden Seiten würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Den Lachs in eine Auflaufform setzen.

Für die Soße die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Den Dill waschen, von den Stielen zupfen und fein hacken.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig andünsten. Anschließend das Tomatenmark dazugeben und anrösten.

Die Sahne in die Pfanne gießen und aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und 3 Minuten köcheln lassen dann den Dill dazugeben und unterrühren.

Die Sahne-Soße über die Lachsfilets in die Auflaufform geben.

Den Lachs in Sahne-Soße für 20 Minuten im Backofen garen.

Dazu passt Kartoffelpüree oder Reis sehr gut.

Den Lachs aus dem Ofen holen, mit etwas frischem Dill bestreuen und servieren.

NN am 10. September 2024