

Schwedisches Lachs-Gratin

Für 4 Personen:

800 g Kartoffeln	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
30 g Butter/Margarine	450 g TK-Blattspinat	Salz, Pfeffer, Muskat
500 g Lachsfilet	2-3 EL Zitronensaft	1 EL Mehl
$\frac{1}{2}$ L Milch	150-200 g Gratinkäse	2 Eier (M)
Dill		

Für das Lachs-Gratin Kartoffeln waschen und in Wasser 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. 1 EL Fett im Topf erhitzen. Knoblauch und Hälfte Zwiebeln darin andünsten. Spinat unaufgetaut zufügen, 100 ml Wasser angießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten auftauen. Evtl. abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lachs waschen, würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln und etwas ziehen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

2 EL Fett im Topf erhitzen, Rest-Zwiebeln andünsten. Mehl darin anschwitzen. Milch, bis auf 5 EL, einrühren. Aufkochen und 5 Minuten köcheln. 75 g Käse in der Soße schmelzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 5 EL Milch und Eier verquirlen und in die Soße rühren ohne zu kochen.

Kartoffeln, Spinat und Lachs in eine gefettete Auflaufform (30 cm lang) schichten. Soße darüber gießen, mit Rest-Käse bestreuen.

Lachs-Gratin im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 30-40 Minuten backen, garnieren.

NN am 10. November 2024