

# Kräuter-Lachsfilet mit Anna-Kartoffeln

667

**Typ:** Fisch

**Quelle:** Living at Home, Weihnachtsheft

\*\*\*\*

## Bemerkungen:

### Zutaten:

Für den Lachs und die Weißweinsauce:

1 kg frisches Lachsfilet am Stück  
(ohne Haut und Gräten)  
2 Biozitronen  
je 4 Stiele Dill und Basilikum  
2 Stiele Estragon  
je 1 Schalotte und Knoblauchzehe  
8 El Olivenöl  
je 100 ml trockener Weißwein und Gemüsefond  
100 g Mascarpone

Für die Anna-Kartoffeln:

800 g kleine, festkochende Kartoffeln  
50 g Butterschmalz  
2 Knoblauchzehen  
1 El Rosmarinnadeln, fein gehackt Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für den Salat:

1 kleiner Granatapfel  
2 Tl mittelscharfer Senf  
2 El Zitronensaft  
50 ml Olivenöl  
2 Tl flüssiger Blütenhonig  
1 Eichblattsalat  
außerdem' Springform mit 26 cm

### Rezept:

1. Lachs kalt abspülen und trocken tupfen. Den grauen Tran keilförmig heraus schneiden. Eine Zitrone in sehr dünne Scheiben schneiden. Aus der zweiten Zitrone den Saft auspressen. Zitronenscheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Lachs drauflegen, mit Zitronensaft beträufeln. Kräuter grob zerzupfen, auf dem Lachs verteilen und leicht andrücken. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Für die Kartoffeln Ofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200 Grad). Die Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in ca. 3 mm dünne Scheiben hobeln. In eine große Schüssel geben. Butterschmalz in einem kleinen Topf schmelzen. Knoblauch pellen, durchpressen und zusammen mit dem flüssigen Butterschmalz und Rosmarin zu den Kartoffelscheiben geben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen, den Rand etwas fetten und die Kartoffelscheiben in der Form schichten. Auf der 2. Schiene von unten 50-60 Minuten goldbraun backen.

3. Inzwischen für die Weißweinsauce die Schalotten pellen, fein würfeln. Knoblauch pellen, andrücken. Beides in 3 El Öl glasig dünsten. Wein und Fond zugießen und 4 Minuten köcheln lassen, beiseitestellen.

4. Für die Vinaigrette den Granatapfel halbieren. Eine Hälfte auspressen, aus der anderen Hälfte die Kerne ohne die weiße Haut herauslösen. Granatapfelsaft mit Senf, Zitronensaft, Olivenöl und Honig verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat putzen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

5. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren (Umluft 160 Grad). Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, mit 5 El Öl beträufeln und ca. 20 Minuten auf der 2. Schiene von unten garen. Nach 10 Minuten die Kartoffeln in der Form eine Schiene über den Lachs schieben und erwärmen.

6. In einer Schüssel den Salat mit der Vinaigrette mischen, auf Tellern anrichten und mit Granatapfelkernen bestreuen. Weißweinsauce erhitzen. Mascarpone zufügen, unter Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt warm halten. Die Anna-Kartoffeln vorsichtig auf eine Platte schieben, tortenstückförmig schneiden und mit dem Lachs, der Weißweinsauce und dem Salat zusammen anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 1 STUNDE  
PLUS BACK- UND GARZEIT