

Lachs mit Dill-Soße und Kartoffel-Kohlrabi-Möhren-Gemüse

Für zwei Personen

2 Lachsfilets, à 180 g	300 g Kartoffeln	3 Möhren
1 Kohlrabi	1 Zitrone	2 Lorbeerblätter
1 Bund Koriander	1 Bund Petersilie	1 Bund Dill
200 g Mehl	250 ml Sahne	150 ml Gemüsefond
150 g Butter	Olivenöl, Meersalz	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar ziehen lassen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und mit Öl beträufeln. Backpapier zurechtschneiden, den Fisch darauf legen, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Den Dill, den Koriander und die Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken und auf den Lachs geben. Die Zitrone in Scheiben schneiden und mit zwei Lorbeerblättern ebenfalls darauf legen. Anschließend das Backpapier an beiden Enden zu einer Art kleinen Schiffchen verschließen. Den Fisch für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Möhren sowie den Kohlrabi schälen, würfeln, zu den kochenden Kartoffeln geben und mit gar ziehen lassen. Anschließend das Wasser abgießen und etwas Butter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter in einer Pfanne erhitzen, das Mehl sowie 250 Milliliter Sahne und den Gemüsefond dazugeben. Mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Dill abschmecken. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten. Die Dillsoße darüber geben und servieren.

Cansu Döner am 04. Oktober 2012