

Rezeptidee des Monats

Kartoffel-Lachs-Auflauf mit Fenchel




Zutaten für 4 Personen:

- 800 g SALATKARTOFFELN (z.B. Goldmarie)
- 400 g Fenchelknollen
- 600 g Lachsfilet (ohne Haut), Saft einer Zitrone
- 1 große Zwiebel, 1/2 Knoblauchzehe
- 300 ml Sahne, 250 ml Milch, 150 ml Weißwein
- 1 Prise Safranpulver, frisch gemahlener Pfeffer, Salz
- 100 g geriebener Parmesan, 100 g Toastbrot

Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben hobeln, dann in kochendem Salzwasser 8 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen.
- Fenchel putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebel fein würfeln. Gemeinsam mit dem Fenchel in 3 EL Öl andünsten. Wein und Safran zugeben und würzen. 5 Minuten köcheln lassen.
- Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in 2 cm große Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.
- Eine ofenfeste Form fetten und abwechselnd Fenchel, Kartoffeln und Lachs einschichten. Die Sahne mit der Milch und der Hälfte des Parmesans mischen, mit Pfeffer und etwas Salz kräftig abschmecken und über den Auflauf geben.
- Den Auflauf im Backofen (vorgeheizt auf 200 °C) backen. Das Toastbrot im Mixer zerkleinern, mit dem restlichen Parmesan vermengen und nach ca. 25 Minuten auf dem Auflauf verteilen. Mit 1 EL Öl beträufeln und weitere 30 Minuten im Ofen fertig backen.

Wenn Sie den Auflauf für die letzte halbe Stunde Backzeit abdecken (z.B. mit Backpapier), wird er nicht zu dunkel. Lassen Sie es sich schmecken!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf unserer Homepage (www.kartoffelhof-schaeffer.de) oder auf unserer Facebook-Seite ( Kartoffelhof Schäffer).

Rezeptidee des Monats

Kartoffel-Lachs-Auflauf mit Fenchel




Zutaten für 4 Personen:

- 800 g SALATKARTOFFELN (z.B. Goldmarie)
- 400 g Fenchelknollen
- 600 g Lachsfilet (ohne Haut), Saft einer Zitrone
- 1 große Zwiebel, 1/2 Knoblauchzehe
- 300 ml Sahne, 250 ml Milch, 150 ml Weißwein
- 1 Prise Safranpulver, frisch gemahlener Pfeffer, Salz
- 100 g geriebener Parmesan, 100 g Toastbrot

Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben hobeln, dann in kochendem Salzwasser 8 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen.
- Fenchel putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebel fein würfeln. Gemeinsam mit dem Fenchel in 3 EL Öl andünsten. Wein und Safran zugeben und würzen. 5 Minuten köcheln lassen.
- Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in 2 cm große Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.
- Eine ofenfeste Form fetten und abwechselnd Fenchel, Kartoffeln und Lachs einschichten. Die Sahne mit der Milch und der Hälfte des Parmesans mischen, mit Pfeffer und etwas Salz kräftig abschmecken und über den Auflauf geben.
- Den Auflauf im Backofen (vorgeheizt auf 200 °C) backen. Das Toastbrot im Mixer zerkleinern, mit dem restlichen Parmesan vermengen und nach ca. 25 Minuten auf dem Auflauf verteilen. Mit 1 EL Öl beträufeln und weitere 30 Minuten im Ofen fertig backen.

Wenn Sie den Auflauf für die letzte halbe Stunde Backzeit abdecken (z.B. mit Backpapier), wird er nicht zu dunkel. Lassen Sie es sich schmecken!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf unserer Homepage (www.kartoffelhof-schaeffer.de) oder auf unserer Facebook-Seite ( Kartoffelhof Schäffer).