ADEG
Land aufs Herz.

Lachsfilet mit Orangen-Kräuter- Kruste

60 Min. | fortgeschritten | 4 Portionen

Schritt 1

Den Saft einer Orange mit der gesamten geriebenen Schale, gehackten Kräutern, Bröseln und 2 EL Olivenöl mischen.

Schritt 2

Lachs portionieren und in einem Öl-Butter-Gemisch ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Schritt 3

Umdrehen, mit der Bröselmischung bestreuen.

Schritt 4

Im Backrohr bei 220 Grad unter dem Grill ca. 3 Minuten gratinieren.

Schritt 5

Für das Gratin dazu Erdäpfel schälen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden.

Schritt 6

Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Schritt 7

Milch und Obers mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und bis kurz vor dem Aufkochen erwärmen.

Zutaten

- 800 g Lachsfilet ohne Haut, entgrätet
- Schale und Saft von 2 Orangen
- 2 Esslöffel Kräuter nach Belieben
- 100 g Semmelbrösel
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Butter
- 600 g mehlige Erdäpfel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Milch
- 250 ml Obers
- 80 g Parmesan, gerieben
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 500 g Kolsprossen
- 30 ml Essig
- 40 ml Olivenöl
- eome Prise Zucker

Schritt 8

Erdäpfel abwechselnd mit Zwiebel und dem gehackten Knoblauch in eine gebutterte Auflaufform schichten, dabei stets mit Salz und Pfeffer würzen; zuletzt eine Lage Erdäpfel einschichten.

Schritt 9

Die Milch-Obers-Mischung darübergießen, sodass die Erdäpfel leicht bedeckt sind, mit Parmesan bestreuen und im Rohr bei 180 Grad ca. 45 Minuten goldbraun garen.

Schritt 10

Kohlsprossenblätter lösen, in Salwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Schritt 11

Mit restlichen Orangensaft, Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker marinieren.