

Lachs-Sahne-Gratin

Für 4 Personen:

4 TK-Lachsfilets (à 250 g)	400 ml Sahne	4 EL Tomatenmark
4 EL Dill	2 Knoblauchzehen	2-3 TL Gemüsebrühe
Zitronensaft	Salz, Pfeffer	

Lachsfilets gefroren nebeneinander in die Auflaufform legen. Sahne und Tomatenmark in eine Schüssel geben. Dill fein hacken und hinzufügen. Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse direkt in die Schüssel drücken. Gemüsebrühe dazugeben und alles mit einem Schneebesen glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Sahnesoße über den Lachs gießen, sodass dieser vollständig bedeckt ist. Bei 200 °C 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Lachs gar ist. Lachs-Sahne-Gratin aus dem Ofen nehmen und mit Bandnudeln servieren.

Max Bergmann am 18. Januar 2025