

# Zitronen-Lachs mit Kartoffel-Karotten-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für den Zitronen-Lachs:**

2 Lachsfilets à 200 g	2 Zitronen	50 g Butter
1 EL Zucker	2 Rosmarinzweige	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für das Kartoffel-Stampf:**

6 festk. Kartoffeln	2 Karotten	50 g Butter
100 ml Milch	1 Muskatnuss	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Kartoffeln und die Karotten schälen und in Würfel schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und das Gemüse darin garen.

Den Lachs waschen, trocken tupfen und die Haut vom Lachs kreuzweise einritzen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen und beiseite stellen. Die andere Zitrone in Scheiben schneiden. Die Rosmarinzweige in den Lachs stecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin den Lachs zuerst auf der Hautseite knusprig anbraten. Anschließend umdrehen, die Zitronenscheiben in die Einkerbungen legen, den Lachs in eine Auflaufform geben und im Backofen glasig gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Einen Esslöffel Butter in das Bratenfett des Fisches geben, einen Esslöffel Zucker darin karamellisieren und mit dem Zitronensaft abschrecken. Das Ganze kurz aufkochen lassen und dann warm stellen.

Die Kartoffeln und Karotten abgießen und mit der Butter, der Milch, Salz und Muskat abschmecken.

Den Lachs mit dem Kartoffel-Karotten-Stampf und der Zitronensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Gruf am 25. Juni 2015