

Lachsforelle mit Kartoffel-Kruste an Rahm-Spitzkohl

Für 2 Portionen:

400 Lachsforellen-Filet	300 g Kartoffeln, festk.	1 Ei
150 ml Sahne	Muskatnuss, gemahlen	1 Zitrone
3 El Butter	300 g Spitzkohl	1 Zwiebel
30 g Speckwürfel	1 Tl Kümmel	Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit ausreichend kochendem Salzwasser ca. 15 Min. vorkochen. Anschließend abschütten und auskühlen lassen. Dann grob reiben und in einer Schüssel zusammen mit Ei, 1 EL Sahne, Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermengen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Lachsforelle abwaschen, trocken tupfen, ggf. von der Haut befreien und in eine Auflaufform legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft beträufeln. Anschließend die Kartoffelhaube auf der Lachsforelle verteilen. 2 EL Butter in kleinen Flöckchen auf den Kartoffeln verteilen. Im Ofen 20 Min. backen.

Spitzkohl von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien.

Anschließend in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. In einer großen Pfanne die restliche Butter erhitzen. Speck darin braten. Zwiebeln hinzugeben und 2-3 Min.

braten. Spitzkohl hinzugeben und kurz weiterbraten. Restliche Sahne hinzugeben. Mit Deckel 10 Min. weiterköcheln. Hin und wieder umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Lachsforelle mit Kartoffelkruste und Spitzkohl auf Tellern anrichten und servieren.

NN am 08. April 2025