

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Räucherlachs

Für 4 Portionen

300 g Wildlachs	6 kl. festk. Kartoffeln	4 Möhren
2 Kohlrabi	1 Zwiebel	3 EL Butter
200 ml Gemüsebrühe	7 g Dill	Salz, Pfeffer

Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi und Zwiebeln schälen.

Die Kartoffeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Möhren ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Kohlrabi je nach Größe halbieren oder dritteln und dann in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel in Ringe schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL Butter erhitzen, darin nacheinander Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi und die Zwiebeln anbraten; dabei immer wieder etwas Butter nachgeben. Gemüsebrühe dazugeben und mit Deckel fertig garen. Immer wieder umrühren.

Dill waschen und trocken schütteln. Die zarten Dillspitzen abzupfen und grob hacken. Einige Dillspitzen zum Garnieren beiseitelegen. Pfanne vom Herd nehmen und die Dillspitzen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lachsscheiben halbieren, scheibchenweise zu Röllchen formen und mit den restlichen Dillspitzen garnieren. Den Lachs mit der Gemüse-Kartoffel-Pfanne servieren.

NN am 20. Februar 2026