



Lachsfilet auf Rahmkartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ideal für die gestresste Hausfrau, wie ein Auflauf, einfallsreiche Alltagsküche

Zutaten

- 600 g - 700 g Lachsfilet ohne Haut à 180g
- Saft 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 500 g geschälte Kartoffeln in Scheiben
- 1 Becher Sahne
- Etwas Milch
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- 300 g T.K. - Blattspinat (Der Einfachheit halber)
- 2 Tomaten, gebrüht, abgezogen, entkernt, in Würfeln
- 1 El Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, gewürfelt (Geht auch ohne)
- 1 Tütchen Fertig - Hollandaise oder siehe Gekonntgekocht Buttersoßen, Hollandaise
- 2 El geriebener Parmesan oder Goudakäse

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rahmkartoffeln:

Schritt2

Die Kartoffeln in Scheiben hobeln oder schneiden, salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt3

In einem ausreichend großen Topf mit der Sahne und etwas Milch bedecken. Leise ca. 10 min. "bissfest" köcheln lassen, in eine "gebutterte" Auflaufform geben.

Schritt4

Der Blattspinat:

Schritt5

Den aufgetauten Blattspinat gut ausdrücken, grob hacken.(Enthält oft noch Wasser)

Schritt6

Die Zwiebel - und Knoblauchwürfel in der Butter glasig anschwitzen und den Blattspinat dazu geben; salzen, pfeffern und mit einem "Strich" Muskatnuss herzhaft würzen.

Schritt7

Bei geschlossenem Deckel 2 - 3 min. dünsten, danach auf einem Küchensieb trocken ablaufen lassen; ev. noch etwas ausdrücken, die Tomatenwürfel unterheben.

Schritt8

Als nächste Schicht über den Rahmkartoffeln verteilen.

Schritt9

Die Lachsfilets:

Schritt10

Unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und gleichmäßig mit Zitronensaft marinieren. Salzen, pfeffern und mit kleinem Abstand auf dem Spinat platzieren.

Schritt11

Die Fertig - Hollandaise mit dem Reibkäse versetzen und mit einem Esslöffel die Lachsfilets überziehen.

Schritt12

Für ca. 20 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen (Mittlere Schiene) schieben.

Schritt13

Nach 15 min. das Lachsfilet prüfen, nicht übergaren, rosa - saftig halten und mit etwas Reibkäse bestreuen, appetitlich, goldgelb überbacken.

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** lachsfilet, rahmkartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachsfilet-auf-rahmkartoffeln/>