

# Kochen mit Klaus

## Gebratener Lachs zu Petersilienpüree

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 600 g Lachsfilets, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Mehl,
- 800 g geschälte Kartoffeln, 80 ml Milch, Butter, Muskat, Petersilie

Zubereitung:

1. Lachs waschen, trocken tupfen, in Stücke teilen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern u. mehlieren. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, diese in heißem Salzwasser ca. 20-25 Min. garkochen.



2. Lachs zuerst mit der Hautseite in heißer Butter 8 Min. knusprig braten, wenden u. Oberseite weitere 3-4 Min. braten. Fisch kurz auf der Hautseite weiter braten.



3. Milch erhitzen. Inzwischen Kartoffeln abgießen, mit heißer Milch, Salz, 1 EL Butter, Muskat u. Petersilie zu einem Brei stampfen.



4. Lachs mit Petersilienpüree zur Beilage auf Tellern anrichten.

*Tipp des Chaoten: Dazu Butter-Erbsen-Möhren reichen.*

