

Kochen mit Klaus

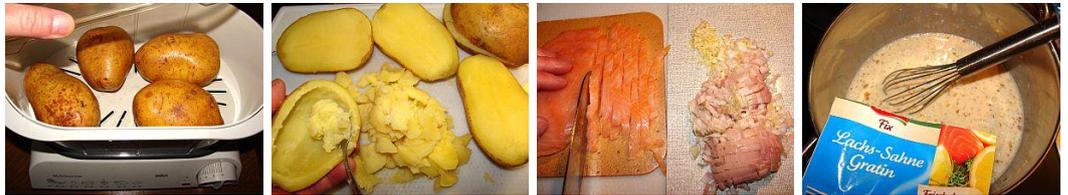
Gefüllte Lachskartoffeln

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 4 große festkochende gleichgroße Kartoffeln (ca. 800 g), 1 Zwiebel,
- 1 Knobizehe, 150 g Räucherlachs, 100 g Krabben, Salz, Pfeffer,
- 3 EL Sahne-Meerrettich, 250 ml Cremefine, 250 ml Milch,
- 1 Pck. Fix f. Lachs-Sahne-Gratin, 2 EL helle Sauce, 100 ml Weißwein,
- Dill, Petersilie, 150 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, mit Schale im Braun-Dampfgarer ca. 35-40 Min. kochen. Abkühlen lassen, längs halbieren u. vorsichtig mit einem Teelöffel aushöhlen. Dabei einen Rand stehen lassen. Kartoffelinneres klein schneiden. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Lachs in Streifen schneiden, Krabben abgießen.



2. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Cremefine u. Milch zugießen u. kurz erhitzen. Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. einige Min. kochen. Weißwein zugießen. Salzen u. pfeffern. Kräuter einrühren.



3. Lachs, Krabben u. Kartoffelklein mischen, mit Meerrettich, Salz u. Pfeffer würzen. ½ der Sauce unterheben, restl. Sauce in eine Auflaufform gießen. Ausgehöhlte Kartoffeln in die Form geben u. mit der Masse füllen. Mit Käse bestreut im Ofen bei 200°C 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: *Mit Petersilie garniert servieren!*



Erstellt von Klaus am 14.02.2014