

Kochen mit Klaus

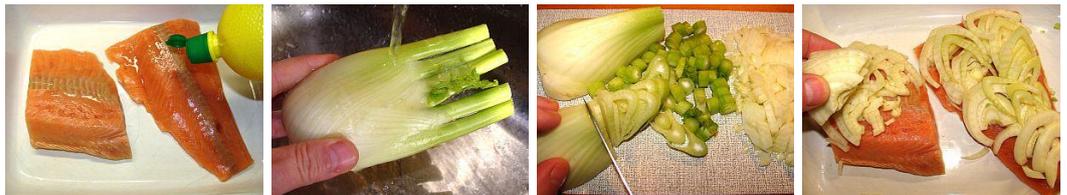
Lachs-Fenchel-Gratin

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 250 g TK-Wildlachs, 1 Fenchelknolle, 1 Zwiebel, 200 ml Sahne,
- frische oder getrocknete Minze, 100 ml Milch, 1 EL helle Sauce,
- 1 Pck. Fix für Lachs-Sahne-Gratin, 50 ml Weißwein, Zitronensaft

Zubereitung:

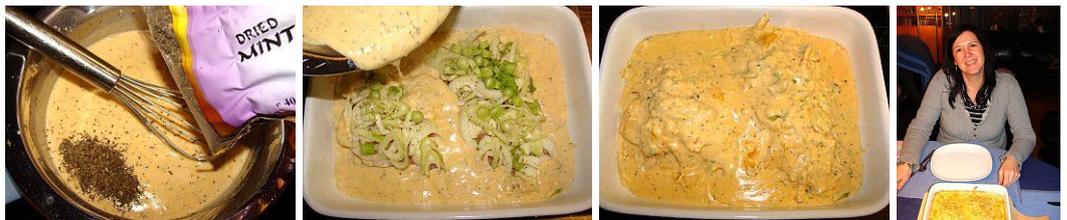
1. Lachs auftauen lassen, waschen, trockentupfen, in eine Auflaufform geben u. mit Zitronensaft beträufeln. Frische Minze klein hacken.



2. Zwiebel schälen u. klein würfeln. Fenchel putzen, waschen u. halbieren. In Scheiben schneiden, kurz blanchieren u. auf dem Lachs verteilen.



3. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Maggi-Fix mit Sahne u. Milch verrühren u. zu den Zwiebeln geben. Helle Sauce einrühren, aufkochen, mit Wein verlängern. Minze unterrühren u. über den Lachs gießen.



4. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

Tipp des Chaoten:

Dazu Kartoffelpüree mit Fencheltrieben garniert servieren.



Erstellt von Klaus am 21.02.2014