

## Zitronenlachs auf Rahmporree

Zutaten für 2 Personen:

- 250g Lachsfilet
- 200g Porree
- 400g festkochende Kartoffeln
- 200g Kochsahne
- 1TL mittelscharfer Senf
- 4g Gemüsebrühe
- Petersilie und Dill
- 1 Zitrone
- Öl, Salz, Pfeffer

- 1) Porree waschen und in 0,5 cm dünne Ringe schneiden. Kartoffeln gründlich waschen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden.
- 2) Kartoffelwürfel auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (so dass der Lachs noch daneben passt, mit 1EL Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. In 20-25min im vorgeheizten Backofen (220 Grad Ober-/Unterhitze) goldbraun backen.
- 3) In einem Topf ½ EL Öl erhitzen und Porree darin 5-6min farblos anschwitzen. Dann mit der Sahne und 100ml Wasser ablöschen. Pulver der Gemüsebrühe und die Hälfte vom Senf dazugeben, Hitze reduzieren und 8-10min köcheln lassen, bis der Porree weich und die Sauce etwas dick ist.
- 4) Von der gut gewaschenen Zitrone 4 dünne Scheiben abschneiden. 2 Stücke Lachsfilet mit 1/2EL Öl beträufeln, salzen und pfeffern. Lachs mit der Hautseite nach unten neben den Kartoffeln auf das Backblech legen, je 2 Scheiben Zitrone auf ein Lachsfilet legen und in den letzten 12-15min mit den Kartoffeln garen. Restliche Zitrone in Spalten schneiden.
- 5) Blätter der Petersilie fein hacken und Dillfähnchen abzupfen. Kartoffelwürfel mit der Petersilie mischen. Kartoffeln, Lachs und Porree auf den Tellern anrichten und mit Dill und Zitrone garnieren.

Guten  
Appetit