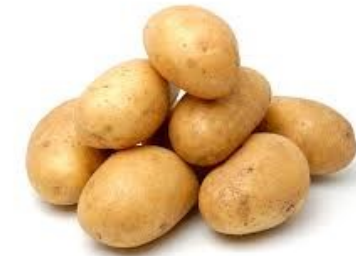


# Lachs mit Zitronenhaube / Backkartoffeln und Gurkensalat

## Zutaten für 4 Personen:

- 250g Lachsfilet
- 1 Zitrone
- 400g Kartoffeln
- 150g Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Gurke
- 10g Dill/Petersilie
- 1 Schalotte
- Öl, Salz, Pfeffer



## Zubereitung :

- 1.) Kartoffeln halbieren (gut gewaschen und ungeschält) und mit 1EL Öl sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen. Auf der einen Hälfte eines mit Backpapier vorbereiteten Backblechs verteilen. 20-25min im vorgeheizten Ofen backen. Knoblauch für 10min mit auf das Blech geben.
- 2.) Zitrone heiß abwaschen und die Schale fein abreiben (1/2 TL). Frucht in 4 Spalten teilen und in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Lachsfilet mit 1EL Öl sowie Salz und Pfeffer marinieren und mit der Haut nach unten in eine Auflaufform geben. Zitronenscheiben wie Schuppen auf den Fisch legen.
- 3) Das Lachsfilet im Ofen 12-15 Minuten backen, bis er innen nicht mehr glasig ist. Knoblauch aus dem Ofen nehmen, abziehen und in eine kleine Schüssel pressen. Blätter der Kräuter getrennt voneinander fein hacken. ½ TL Zitronenabrieb zu dem Knoblauch in die Schüssel geben und mit der Hälfte des Dill und dem Joghurt vermengen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Schalotte abziehen und in feine Ringe schneiden. Enden der Gurke abschneiden, je nach Wunsch schälen, dann längs halbieren. Das Innere der Gurke mit Hilfe eines Teelöffels entfernen und die Gurke in 0,5cm dicke Halbmonde schneiden.
- 5) Gurke, Schalotte und restlichen Dill in einer großen Schüssel mit 2EL des Zitronen-Dill-Joghurts (je nach Geschmack auch etwas mehr) vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6) Kartoffeln nach dem Ende der Backzeit auf Tellern verteilen und mit der Petersilie garnieren. Gurkensalat und Lacksfilet daneben anrichten, Dip und restliche Zitronenspalten dazureichen.



Guten  Appetit



