

Lachs mit Estragon-(Dill-) Sahne und Kartoffelhaube

Zubereitungs-Zeit ca. 35 -45 Minuten

Zutaten: (für 2 Personen)

300 Gramm Lachsfilet
200 Gramm Kartoffeln
3 EL Crème Fraiche
1 EL Zitronensaft
einige Zweige Estragon oder Dill
Salz
Pfeffer
1 kleines Eiweiß
Muskatnuss

Zubereitung:

- Den Ofen auf 240 Grad Celsius vorheizen.
- Vom Lachsfilet, falls nötig, die Haut entfernen.
- Dann den Lachs pfeffern, in eine Gratinform legen und mit Zitronensaft beträufeln.
- Den Estragon (Dill) fein hacken. Mit dem Crème Fraiche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Lachs verteilen.
- Die Kartoffeln schälen und grob raffeln. Das Eiweiß darunter rühren und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.
- Die Kartoffelmasse auf den Lachs geben und alles in etwa 25-30 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Dazu passt ein frischer Blattsalat.