

Kartoffel-Lachs-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

800 g Lachsfilet
800 g Kartoffeln
1 Wirsingkohl (ca. 1 kg)
100 g mittelalter Gauda
30 g Butter/ Margarine
40 g Mehl
¼ l Gemüsebrühe (Instant)
¼ l Milch
Weißer Pfeffer- Salz
geriebene Muskatnuss
Saft von ½ Zitrone
Fett für die Form

Für Wirsinggemüse:

50 g durchwachsener Speck
1 EL Öl (Rapsöl)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskat
125 ml Fleischbrühe
125 g Creme fraiche

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen.
Reichlich Salzwasser aufkochen. Wirsing putzen, waschen und 6-8 große Blätter ablösen. Jeweils das dicke Ende der Mittelrippe herausschneiden. Blätter im kochenden Wasser 1-2 Minuten vorgaren. Abschrecken und abtropfen lassen.-restlichen Wirsing als Wirsinggemüse!!
Käse reiben. Fett erhitzen. Mehl darin goldgelb anschwitzen. Unter Rühren mit Brühe und Milch ablöschen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Hälfte Käse in der Soße schmelzen.
Lachs auftauen, abspülen, trockentupfen. Mit Zitronensaft beträufeln.
Kartoffeln abschrecken und Schale abziehen. Kartoffeln in Scheiben schneiden.
Die Hälfte der Kartoffelscheiben in eine gefettete Auflaufform (ca. 30 cm lang) schichten. 1/3 der Soße darübergießen. Dann mit Hälfte Wirsingblätter belegen. Zweites Drittel Soße darauf verteilen und mit dem Lachs belegen. Übrige Wirsingblätter drauflegen und restliche Kartoffelscheiben darauf verteilen. Mit restlicher Soße begießen.
Auflauf im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C/ Gas: Stufe 3) 40 – 45 Minuten garen. Nach 20 Minuten mit übrigem Käse bestreuen und fertigbacken.

Zubereitung: Wirsinggemüse

1. Den restlichen Wirsingkopf vierteln und den Strunk herauslösen. Jedes Viertel in breite Streifen schneiden. Räucherspeck in Würfel schneiden und im erhitzten Öl glasig braten. Gemüse hinzugeben und andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Brühe ablöschen. Creme fraiche unterrühren, aufkochen lassen und zugedeckt etwa 20 Minuten garen.

Bon appé tit!