

## Lachs mit Püree-Meerrettichkruste

### Zutaten für 4 Personen

750 g Kartoffeln  
4 Stück Lachsfilet a 200 g - ohne Haut  
EL Zitronensaft  
1 Ei  
1 Eigelb  
20 g geriebener Gauda  
125 ml Milch  
2 Tee1. Meerrettich  
1 EL Salme  
750 g Porree (Lauch)  
75 g Butter  
20 g Mehl  
Salz  
Muskat  
Pfeffer  
8 Kirschtomaten

### Zubereitung :

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen.

Fisch in 8 Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz würzen.

Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch und 20 g Butter erhitzen. Ei und Meerrettich verrühren. Milch und Meerrettich in die Kartoffeln rühren. Mehl darauf sieben und gut unterrühren. Mit Salz und Muskat würzen. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Lachs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Kartoffelpüree spiralförmig auf den Lachs spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 20 - 25 Minuten backen.

Eigelb und Sahne verquirlen. Tomaten einritzen je einen Deckel abschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Käse bestreuen. 10 g Butter darauf verteilen.

Porree in Ringe schneiden und in 40 g Butter 12 - 14 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach der Hälfte der Backzeit die Tomaten mit auf das Backblech geben und mitgaren.

Kartoffelpüree mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Lachs und Porreegemüse anrichten.

**guten Appetit**