

Wirsing-Lachs-Auflauf mit Pilzen

Zutaten für 4 Personen

1 kg Wirsingkohl
1 ltr. Gemüsebrühe (Instant)
600 g Lachsfilet
125 g Shitake-Pilze
15 g Butter
Salz und Pfeffer
3 Orangen
2 Würfel (a 50 g) Hamburger Krebs-Suppen-Paste
3 EL Schlagsahne

Zubereitung:

Wirsing in dünne Spalten schneiden, Brühe aufkochen, Wirsing zufügen, zugedeckt ca. 15 Minuten garen. Lachsfilet waschen, trocken tupfen, Gräten herausziehen. Filet schräg in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Pilze evtl. halbieren. Butter erhitzen, Pilze darin anbraten, mit Salz und Pfeffer Würzen. Orangen auspressen und ¼ L Saft abmessen. Wirsing abtropfen lassen. Wirsing und Lachs schuppenförmig in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit Shitake-Pilzen bestreuen. 200 ml Brühe und Orangensaft in einen Topf geben. Krebs-Suppen-Paste einrühren, aufkochen. Sahne zufügen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Wirsingauflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Umluft: 175° C / Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.

„Gutes Gelingen und Guten Appetit“