

Lachs mit Fenchel

Zutaten

(4 Personen)

800 g kleine festkochende Kartoffeln

600 g Fenchel

600 g Lachsfilet

Salz

Pfeffer

2 unbehandelte Zitronen

30 g Butter

1 EL Senf (mild)

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 25 Min. garen.

Fenchel putzen, waschen und in Scheiben schneiden (Grün aufbewahren).

Nach der Hälfte der Garzeit zu den Kartoffeln geben.

Lachsfilet in Portionsstücke schneiden, salzen, pfeffern und in eine gefettete Form legen. Zitronen waschen, in Scheiben schneiden und darauf legen. I

Backofen auf 180° C vorheizen, und die Form mit dem Lachs auf die mittlere Schiene geben. Ca. 15 Minuten garen.

Kartoffeln und Fenchel abgießen und abtropfen lassen. Butter zerlassen, Senf unterrühren und Kartoffeln und Fenchel kurz darin schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehacktem Fenchelgrün bestreuen und mit dem Lachs auf Tellern anrichten.