

## **Lachstranche mit Kräutern überkrustet auf Goudasauce mit gebratenem Fenchel und Dijon-Senf-Kartoffeln.**

### **Zutaten für 6 Personen:**

1.200 g Lachsfilet  
4 Scheiben Toastbrot zerkleinert  
20 g Kräuter(Dill, Salbei, Schnittlauch)  
300 g Butter  
1 El Koriandersaat  
50 ml Öl  
50 ml Weißwein  
1 Stk fein gewürfelte Schalotte  
100 ml Sahne  
100 ml Gemüsebrühe  
2 El Mehl  
50 g Gouda gerieben  
2 Stk Fenchelknollen  
4 Stk große, grob gewürfelte Kartoffeln  
1 TL Dijonsenf  
Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat

### **Zubereitung:**

Lachsfilet nach Gräten absuchen, abwaschen, trocken tupfen, in gleichgroße Tranchen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten in Öl kurz anbraten und die Lachstranchen auskühlen lassen.

Koriander mörsern, mit dem zerkleinertem Toast und den gehackten Kräutern mischen. Weiche Butter mit etwas Salz in einer Schüssel cremig rühren. Die Lachstranchen von einer Seite mit der Butter bestreichen und mit der gebutterten Seite in die Toast-Koriander-Kräutermischung drücken.

Die Lachstranchen bei 180°C im vorgeheizten Backofen in 15 Minuten fertigbaken.

Etwas Butter in einen Topf geben und die gewürfelten Schalotten darin glasig anschwitzen, mit Mehl bestreuen, kurz anschwitzen, Sahne, Brühe und Weißwein zugeben, aufkochen und für 2 Minuten leicht durchkochen. Den Geriebenen Gouda unter rühren zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Fenchel von oben in ca. fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker würzen und in einer Pfanne mit Butter bei kleiner Hitze gar schmoren.

Kartoffelwürfel mit etwas Salzwasser fast gar kochen, abschütten, abdämpfen und in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten. Zum Schluss den Dijonsenf zugeben und alles noch einmal gut durchmischen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



**FRANK SCHWARZ**

GASTRO GROUP GMBH