



Lachs im Ofen mit Spitzkohl & Speck



Mittel



35 min



4 Personen

Zutaten

- 400 g Lachsfilet
Art.-Nr. 82488 auf
www.deutschesee.de/shop
- 1 Spitzkohl
- 100 g Butter
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Muskatnuss
- 1-2 EL Senf
- 250 g durchwachsener Speck
- 4 EL Brotkrumen

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Ofen auf 100 °C vorheizen. Den Spitzkohl putzen, vierteln, Strünke entfernen und in feine Streifen schneiden. 80 g Butter in einem Topf erwärmen und die Spitzkohlstreifen darin 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend die Brühe angießen, mit Salz, etwas Muskatnuss und Senf würzen und kurz aufkochen lassen.

Schritt 02

Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne weitere Fettzugabe bei mittlerer Hitze anbraten.

Schritt 03

Den Spitzkohl mit 4 EL Gemüsebrühe in eine Auflaufform füllen, darüber Speck verteilen und den Lachs in 4 Stücke portioniert darauf legen, mit Brotkrumen und der restlichen Butter als Flöckchen bestreuen und 15-20 Minuten glasig garen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür