

Rezept

Brokkoli-Räucherlachs-Gratin mit Kartoffeln

Ein Rezept von Brokkoli-Räucherlachs-Gratin mit Kartoffeln, am 09.06.2026

Zutaten

300 g festkochende Kartoffeln	400 g Brokkoli
150 g geräuchertes Lachsfilet	1 kleine Knoblauchzehe
200 ml fettarme Milch	30 g Crème fraîche
1/2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale	Salz
schwarzer Pfeffer	geriebene Muskatnuss
30 g Greyerzer	1 EL Mandelblättchen
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt in etwa 20 Min. garen. Abgießen und kalt abschrecken. Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Brokkoli waschen, putzen und in große Stücke teilen. Im Siebeinsatz des Dämpfers 10 Min. vorgaren. Den Brokkoli abkühlen lassen, in Röschen bzw. kleinere Stücke teilen.
3. Das Lachsfilet in etwa 5 cm große Stücke schneiden. Den Backofen auf 220° vorheizen, eine Gratinform ausfetten. Abwechselnd Brokkoli, Kartoffeln und Lachs dachziegelartig in die Form schichten.
4. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Presse drücken. Die Milch in einer Schüssel mit Crème fraîche, Knoblauch und Zitronenschale verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen. Alles über die Gratinzutaten gießen.
5. Den Greyerzer fein reiben. Käse und Mandelblättchen über das Gericht streuen und dieses im heißen Backofen (Mitte, Umluft 200°) 25-30 Min. überbacken, bis die Oberfläche goldgelb ist.