

Rezept

Lachs vom Blech mit Kartoffeln

Ein Rezept von Lachs vom Blech mit Kartoffeln, am 26.04.2024

Zutaten

400 g Topinambur	800 g neue Kartoffeln
4 EL Rapsöl	Salz
$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	1 Bund Dill
2 EL Honig	Pfeffer
400 g Lachsfilet mit Haut	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 21 g F, 34 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Topinambur und Kartoffeln gründlich waschen und bei Bedarf schälen. Die Knollen jeweils quer in Abständen von 1-2 mm fächerartig einschneiden, aber nicht komplett durchschneiden.
2. Kartoffeln, Topinambur, 3 EL Öl und etwas Salz in eine Schüssel geben und kräftig mischen, sodass die Knollen rundum mit Öl ummantelt sind. Die Knollen auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.
3. Inzwischen die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Dill waschen, trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken.
4. Dill, 3 EL Zitronensaft, 1 TL Zitronenschale, 1 EL Honig, 3 EL Wasser sowie etwas Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben und pürieren, dann in ein feines Sieb abgießen. Den Saft auffangen, den Dill gut ausdrücken und wegwerfen. Die Sauce nochmals salzen und pfeffern.
5. Das Lachsfilet mit Küchenpapier trocken tupfen. Restlichen Zitronensaft, restliche Zitronenschale, restliches Rapsöl und restlichen Honig sowie etwas Salz und Pfeffer in einer Tasse verquirlen und das Lachsfilet damit auf der Seite ohne Haut einstreichen.
6. Am Ende der Garzeit die Knollen auf dem Blech etwas zur Seite schieben und den Lachs mit der Hautseite nach unten dazulegen. Die Backofentemperatur auf 180° reduzieren und Kartoffeln, Topinambur und Lachs in weiteren 20 Min. im heißen Ofen fertig garen. Lachs, Dillsauce und Knollen auf vier Tellern anrichten und servieren.