

Rezept

Lachswürfel mit Béchamelkartoffeln

Ein Rezept von Lachswürfel mit Béchamelkartoffeln, am 28.06.2026

Zutaten

800 g festkochende Kartoffeln	500 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
2 Tomaten	2 Schalotten
50 g Butter	2-3 TL Mehl
150 g Sahne	Salz
1 Prise Cayennepfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1 Zitrone	600 g Lachsfilet ohne Haut und Gräten
Pfeffer	30 g Butterschmalz
1 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, je nach Größe vierteln oder halbieren und in der kochenden Brühe zugedeckt in ca. 25 Min. weich garen. Dann die Kartoffeln mit einer Schaumkelle aus der Brühe nehmen und beides beiseitestellen.
2. Die Tomaten waschen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Schalotten schälen und klein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten darin ca. 1 Min. andünsten. Das Mehl unterrühren und kurz mit anschwitzen.
3. Nach und nach 200 ml Kartoffelbrühe unterrühren. Die Sahne dazugießen und offen bei mittlerer Hitze 5-6 Min. einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffeln und Tomaten untermischen und die Sauce warm halten.
4. Den Saft der Zitrone auspressen. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Das Butterschmalz erhitzen, die Lachswürfel darin auf jeder Seite ca. 2 Min. anbraten.
5. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Béchamelkartoffeln auf Teller verteilen. Die Lachswürfel darauf anrichten, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.