

Schneller Bio-Lachs auf Bratkartoffeln

Zutaten: (4 Pers.)

4 ca. 4 cm dicke Tranchen Bio-Lachs (ganz frisch, verlangen Sie Sushi-Lachs)
ca. 12 mittelgrosse festkochende Kartoffeln (z. Bsp. Charlotte)
frische Butter (für den Lachs)
Bratbutter (zum Braten der Kartoffeln)
etwas abgeriebene Schale von einer Lime
wenig frisch geriebener Ingwer
Salz
rosa Pfeffer, frisch gemahlen

Die Kartoffeln schälen, in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden und in einem Sieb über dem Dampf knapp weich kochen. Die Kartoffel-Scheiben dürfen auf keinen Fall zu weich sein und zerfallen. Die Kartoffeln ausdampfen lassen und dann in viel Bratbutter rundum goldbraun anbraten. Dies geht am besten portionenweise. Dann die Kartoffeln in eine Gratin-Form geben und kurz im Ofen warm stellen.

Den Lachs (1 Std vor Kochbeginn aus dem Kühlschrank nehmen) mit einem Haushaltspapier auf allen Seiten trocken tupfen und salzen. Dann die Lachs-Tranchen ziegelartig mit hauchdünnen Butter-Tranchen belegen. Den Lachs nach Gusto mit rosa Pfeffer, mit etwas abgeriebener Schale einer Lime und mit wenig frisch geschabtem Ingwer bestreuen.

Dann 4 Streifen Backpapier in der Grösse der Lachs-Tranchen zuschneiden und diese mit dem Backpapier-Streifen bedecken.

Die Gratinform mit den warm gestellten Kartoffeln aus dem Ofen holen, die Lachs-Tranchen darauf verteilen und für ca. 10-15 Min. bei knapp 180 Grad in den Ofen schieben.

Den Gar-Prozess gut beobachten und den Lachs wenn er leicht weisslich, wachsartig wird, sofort aus dem Ofen nehmen. Der Lachs soll noch halb roh, aber innen warm sein.

Auf vorgewärmten Tellern schnell servieren. Allenfalls etwas Sauerrahm (gewürzt mit Salz, schwarzem Pfeffer und etwas abgeriebener Lime-Schale) dazu servieren.
