

Lachs an einer Ingwer-Senf-Dill-Marinade mit Kartoffeln aus dem Ofen

Zutaten: (für 4 Personen)

- 4 Lachstranchen, je 3 bis 4 Zentimeter breit
- Dill, frisch oder getrocknet
- Ingwer, gehackt
- 1 Biozitronen, in feine Scheibe schneiden und halbieren
- Senf
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 500 Gramm kleine Kartoffeln, halbieren oder je nach Grösse vierteln
- Rosmarin, gehackt
- Olivenöl

Zubereitung:

- Den Backofen auf 200 Grad bei Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Den Ingwer schälen und fein hacken oder mit einer Rüebliraffel raffeln und in eine kleine Schüssel geben.
- Den Dill klein hacken und dazugeben.
- Senf, zwei bis drei Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer beigeben und die Marinade gut mischen.
- Die Lachs-Tranchen mit der Haut gegen unten in eine eingefettete Gratinform legen und die Marinade auf dem Lachs gleichmässig verteilen.
- Die halbierten Zitronenscheiben zwischen die Lachstranchen geben.
- Die Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und mit gehacktem Rosmarin vermischen.
- Das Backblech mit einem Backpapier auslegen. Die Kartoffeln auf der einen Hälfte des Blechs verteilen, so dass später die Gratinform auch noch auf dem Blech Platz hat.
- Die Kartoffeln ca. 10 bis 15 Minuten backen. Dann die Temperatur im Backofen auf 180° runterstellen und den Lachs zusammen mit den Kartoffeln nochmals 15 bis 20 Minuten backen.