Brokkoli-Lachs-Gratin

Dieses Rezept macht Appetit auf mehr: Brokkoli-Lachs-Gratin mit vorgegartem Gemüse und feinem Créme frâiche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

350 g	Kartoffeln (festkochende)
450 g	Brokkoli
150 g	Lachsfilet (geräuchertes)
1 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Milch
40 g	Créme frâiche
0.5 TL	Zitronenschalen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
40 g	Käse
1 EL	Mandelblättchen
Nach Belieben	Fett (für die Form)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für das **Brokkoli-Lachs-Gratin** zu Beginn einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln darin rund 20 Minuten lang garen. Danach abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen, in schmale Scheiben schneiden.

2. Den Brokkoli in Röschen teilen, putzen und waschen. Im Dampfgarer oder einem Topf mit Siebeinsatz Salzwasser aufsetzen. Die Röschen etwa 8 Minuten dämpfen, etwas abkühlen

lassen. Bei Bedarf noch etwas kleiner schneiden.

3. Das Backrohr auf 200 Grad Heißluft anheizen und eine Auflaufform einfetten. Das Lachsfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln, Brokkoli und Lachs abwechselnd in die Form einschichten.

4. Créme frâiche und Milch in eine Schüssel füllen, Knoblauch schälen und hineinpressen. Zitronenschale zufügen und alles gut verrühren. Zum Schluss mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken und noch einmal verrühren. Über das Gratin gießen. Den Käse reiben und mit den Mandelblättchen über dem Gratin verteilen. Auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen lassen.

Tipp

Das Brokkoli-Lachs-Gratin schmeckt auch mit anderen Gemüsesorten, zum Beispiel Karfiol oder Karotten.