Gebratener Lachs mit Kartoffeln und Pilzen

Gesund und leicht genießen mit unkomplizierten Rezepten: Der gebratene Lachs mit Kartoffeln und Pilzen beweist, dass gut Kochen nicht schwer ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

500 g	Kartoffeln
200 g	Champignons
3 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
800 g	Lachsfilet (ohne Haut)
1 EL	Rotweinessig
1 EL	Senf
1 TL	Honig
2 EL	Petersilie

Zubereitung

1. Für den gebratenen Lachs mit Kartoffeln und Pilzen zunächst das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Eine große Auflaufform oder ein Blech mit hohem Rand mit Öl einfetten.

2. Die Kartoffeln waschen, trocknen, je nach Größe halbieren oder vierteln, in die Form geben. Die Champignons putzen, kleiner schneiden und ebenfalls in die Form geben. 1 Esslöffel Öl darüber verteilen, kräftig mit Pfeffer und Salz würzen.

3. Nun alles gründlich durchrühren, sodass sich Öl und Gewürze gut verteilen. Für 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen, wieder herausnehmen.

4. Das vorgebackene Gemüse mit einem Pfannenwender auf die Seite schieben. Das Lachsfilet pfeffern und salzen und in die Mitte der Form setzen. Erneut in den Ofen schieben und für

etwa 15 Minuten backen lassen, bis der Lachs durchgebraten ist und die Kartoffeln und Champignons weich sind.

5. In der Zwischenzeit den Essig in eine kleine Schüssel geben. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken, zufügen. Mit Honig, Senf, 2 Esslöffeln Öl und etwas Salz und Pfeffer gut verrühren. Die Form aus dem Ofen nehmen, Lachs, Kartoffeln und Pilze auf angewärmten Tellern anrichten und mit der Marinade beträufeln.

Tipp

Zum gebratenen Lachs mit Kartoffeln und Pilzen kann man noch eine Gemüsebeilage oder einen Salat servieren.