Lachs mit Kartoffelpüree

Das Rezept vom Lachs mit Kartoffelpüree ist einfach in der Zubereitung. Der beliebte und köstliche Fisch wird immer wieder gerne gegessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

2 Stk.	Lachsfilet (a' 250 g)
300 g	Kartoffeln
	Kräutersalz
30 g	Butter
1 EL	Schlagobers
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
	Öl
	Salat (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für den **Lachs mit Kartoffelpüree** die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser zirka 15 Minuten gar kochen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

2. Lachsfilet waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Kräutersalz würzen.

3. Die weich gekochten Kartoffeln abgießen, Butter, Schlagobers, geriebene Muskatnuss dazu geben und mit einem Kartoffel Stampfer zu Püree stampfen.

4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Lachsfilet kurz von beiden Seiten anbraten und für 5 Minuten im Backofen backen.

5. Das Kartoffelpüree auf Teller anrichten, Lachs darauf setzen und mit etwas Salat dekorieren.

Tipp