# Lachs-Obers-Gratin

Dieses Rezept für cremiges Lachs-Obers-Gratin ist ein einfaches, aber beeindruckendes Ofengericht, das in wenigen Minuten vorbereitet ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 600 g | Lachsfilet (ohne Haut, z.B. Wildlachs) |
| | Salz und Pfeffer |
| 300 g | Schlagobers (Schlagsahne) |
| 125 ml | Vollmilch |
| 5 g | Dill (frisch) |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 2 TL | Gemüsebrühe-Pulver |
| 1 TL | frisch gepresster Zitronensaft |
| 2 TL | Senf |

## Zubereitung

1. Für das **Lachs-Obers-Gratin** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Lachsfilets trocken tupfen und direkt in eine nicht geölte Auflaufform legen. Anschließend großzügig mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

2. Für die cremige Sauce Schlagobers und Vollmilch in einer Schüssel vermischen. Gemüsebrühe-Pulver, Tomatenmark, frisch gepressten Zitronensaft sowie Senf einrühren und nach Geschmack pfeffern. Den frischen Dill fein hacken und in die Sauce geben. Die Obersmischung gleichmäßig über den Lachs gießen, sodass die Filets gut bedeckt sind.

3. Das Gratin auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen, bis der Lachs zart ist und die Sauce leicht eingedickt ist.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen



## Tipp