

Lachs mit Fenchel

Zeit: 30 min

Zutaten

für 4 Portionen

- 800 g kleine festkochende Kartoffeln
- 600 g Fenchel
- 600 g Lachsfilet
- Jodsalz mit Fluorid
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 unbehandelte Zitronen
- 30 g Butter
- 1 EL gekörnter Senf



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 25 Min. garen. Fenchel putzen, waschen und in Scheiben schneiden (Grün aufbewahren). Fenchel nach der Hälfte der Garzeit der Kartoffeln zugeben.
2. Lachsfilet in Portionsstücke schneiden, salzen, pfeffern und in eine gefettete Form geben. Zitronen waschen, in Scheiben schneiden, darauf legen. Im vorgeheizten Beckofen (180°, Mitte) ca. 15 Minuten garen.
3. Kartoffeln und Fenchel abtropfen lassen. Butter zerlassen, Senf unterrühren und Kartoffeln und Fenchel kurz darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit gehacktem Fenchelgrün bestreuen und mit Lachs auf Teller anrichten.