

Lachs mit Haut aus dem Backofen

1000 g Lachsfilet (ganze Lachsseite mit Haut)
2 EL Rapsöl

Lachs mindestens 1 Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.
Er sollte **Zimmertemperatur** haben.

Ofen auf 110°C Umluft vorheizen.
Backblech in der Mitte mit Rapsöl einpinseln.
Lachs entschuppen, Gräten entfernen.
Lachsfilet abspülen, trocken tupfen und mit der Hautseite nach unten auf das Backblech legen.
(Haut kann mitgegessen werden.)
Lachs in den Ofen schieben.
Temperatur auf 80°C Umluft herunter drehen.
Lachs ca. 60 Minuten garen.
(Für glasigen Lachs soll die Kerntemperatur bei 52 – 56°C liegen.)
Darauf achten, dass kein Eiweiß aus dem Lachs austritt (sonst Temperatur schnell reduzieren).



Zitronensauce

1 Zwiebel
35 g Butter
35 g Mehl
150 ml Milch
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
1 Zitrone, Abrieb und Saft
4 EL Dill, TK
1 Becher Sahne



Zwiebel fein hacken, mit Butter andünsten, Mehl zugeben, mit Milch aufgießen.
Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronenabrieb und zunächst 1 TL Zitronensaft würzen (insgesamt ca. 4 TL Saft),
die Sauce für ein paar Minuten einköcheln lassen. Dann den Dill hinzufügen.
Zum Schluss die Sauce vom Herd nehmen, Sahne unterrühren, mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken.

Getruffelter Spitzkohl

1 Spitzkohl
60 g Butter
1 Zwiebel, gewürfelt
200 ml Weißwein
40 g Trüffelbutter (oder weißes Trüffelöl)
200 ml Sahne

Spitzkohl in Streifen schneiden.
Im großen Kochtopf etwas Butter erhitzen und die Zwiebeln anschwitzen.
Spitzkohl nach und nach dazugeben und unter Rühren anschwitzen.
Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen, salzen und pfeffern.
Trüffelbutter und Sahne dazugeben,
bei kleiner Hitze den Spitzkohl bissfest garen, dabei ab und zu umrühren.

Tipp: Dazu passt Kartoffelpüree.

