Ofenlachs auf Mangoldbett

Zutaten für 2 Portionen:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1,5 EL Butterschmalz
100 g Sahne
50 g Schmand
1,5 TL mittelscharfer Senf
½ TL Salz
Pfeffer
350 g Mangold ohne Stiel

2 Lachsfilets (à ca. 125 g)
Saft von 0,5 Zitrone

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen, Mangoldblätter in Streifen schneiden.
(1) Zwiebel und Knoblauch würfeln und im Butterschmalz in einer großen Pfanne glasig andünsten.

> *Alternativ im Monsieur Cuisine:* Zwiebel und Knoblauch in den Mixbehälter geben und 5 Sek. | Stufe 7 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Butter zugeben und 3 Min. | Stufe 1 | 120 °C andünsten.

(2) Sahne,Schmand, Senf, Salz und Pfeffer zugeben und ca. 8 Min. köcheln lassen. Den Mangold dazugeben und in weiteren 2 Minuten köcheln zusammenfallen lassen.

> *Alternativ im Monsieur Cuisine:* Sahne, Schmand, Senf, Salz und Pfeffer zugeben und ohne Messbecher 8 Min. | Linkslauf | Stufe 2 | 95 °C kochen, dabei den Spritzschutz aufsetzen. Den Mangold zugeben und 2 Min. | Linkslauf | Stufe 2 | 95 °C zusammenfallen lassen.

(3) Mangold mit Soße in eine Auflaufform geben und den Lachs darauf legen. Lachs mit je 2 Prisen Salz und Pfeffer sowie Zitronensaft beträufeln und ca. 25 Min. im heißen Ofen backen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder auch Bandnudeln.

Copyright © 2024 Allebasi