



**Kochen
mit Globus**

**Gegrilltes Lachsfilet
mit Rahmsauerkraut und Grumbeeren**




Zutaten:

4 Lachsfilet
(Stück ca. 160 g)
600 g Sauerkraut
300 g Sahne
600 g kleine Kartoffeln
mit Schale

20 g frischer Knoblauch
200 g rote Zwiebel
60 ml Olivenöl
grobes Meersalz, Pfeffer
etwas Mondamin

*Dazu passt:
ein leichter Weißwein*

 4 Personen

 40 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Das Sauerkraut in einen Topf geben, beim Erwärmen öfter umrühren. Die Sahne hinzugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Mondamin abbinden.

Die Kartoffeln waschen, halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und grob würfeln. Zu den Kartoffeln geben, alles mit Olivenöl benetzen und vermengen. Anschließend mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Im Backofen bei 180 °C Umluft für ca. 30 Minuten garen.

Den Lachs mit Meersalz und Pfeffer würzen, dann in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten. Dann die Temperatur runterdrehen und fertig garen.

Die Lachsfilets zusammen mit dem Rahmsauerkraut und den Kartoffeln anrichten.

