

## Lachs mit Senfkruste, dazu Kartoffelstampf an Paprika-Safran-Gemüse



### Das brauchst du:

4 Lachsstreifen  
8-10 mehlig kochende Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
1 Teelöffel Senf  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 Teelöffel Balsamico-Essig  
1 gebackenes Toastbrot  
1 Becher Sahne  
Ein paar Safranfäden  
2 grüne oder bunte Paprika  
Nach Belieben 1 oder 2 Peperoni  
Salz, Pfeffer  
250 ml Gemüsebrühe  
50 g Butter  
Muskatnuss  
Milch

### So machst du's richtig:

- 1.) Schäle die Kartoffeln, schneide sie in Viertel und koche sie in reichlich Salzwasser für ca. 20 Minuten
- 2.) Bröse das getoastete Toastbrot, nachdem du es in kleine Würfelchen geschnitten hast, in eine Schüssel.
- 3.) Schneide die Zwiebel in Würfelchen und gib sie ebenfalls in die Schüssel.
- 4.) Gib den Senf, das Olivenöl und den Essig hinzu. Schmecke mit Salz und Pfeffer ab.
- 5.) Heize den Backofen auf 180 Grad Celsius Oberhitze/Unterhitze vor.

- 6.) Gib den Lachs in eine feuerfeste Form und verteile die Toastbrotwürfelchen darauf.
- 7.) Lass den Lachs für 12 bis 15 Minuten (nicht länger) im Backofen garen.
- 8.) Schneide eine zweite kleine Zwiebel in Würfelchen und dünste sie in einer Pfanne an.
- 9.) Schneide die Paprika und die Peperoni in Würfelchen.
- 10.) Gib sie ebenfalls in die Pfanne.
- 11.) Lösche mit der Gemüsebrühe ab und lass das Ganze einkochen.
- 12.) Gib die Safranfäden hinzu.
- 13.) Gib am Ende die Sahne hinzu.
- 14.) Nimm die Kartoffeln vom Herd und gib 50 g Butter, etwas Milch und etwas geriebene Muskatnuss hinzu.
- 15.) Zerstampe das Ganze mit einem Kartoffelstampfer. Würze evtl. mit Salz nach.
- 16.) Richte alles auf einem Teller an.