

Koch mal Anders Lachs mit Bratkartoffeln von Manuel Andrack

 [swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Lachs-mit-Bratkartoffeln,rezept-folge4-lachs-bratkartoffeln-100.html](https://www.swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Lachs-mit-Bratkartoffeln,rezept-folge4-lachs-bratkartoffeln-100.html)



Zutaten:

- 2 zertifizierte Lachsfilets tiefgekühlt
- 800 g festkochende Kartoffeln
- 150 g Butter
- 200 g Schafskäse
- 80 g Kalomon Oliven
- 300 g Tomaten
- 1 Zitrone
- Olivenöl
- Meersalz, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln etwa 13 Minuten kochen, dann abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Lachsfilets gefroren (!) in eine Auflaufform geben und dezent mit Öl beträufeln. Anschließend in den Ofen schieben und 25 Minuten garen lassen.

Währenddessen die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und die Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Dann die Kartoffelscheiben hinein und bei mittlerer Hitze anbraten. Dabei immer wieder durchwenden.

Für den Salat Schafskäse, Tomaten und Oliven in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl (je nach Gusto) vermengen.

Beim Servieren die Lachsfilets mit Meersalz bestreuen und eine geviertelte Zitrone dazu legen.