



pampered | chef

Lachs auf Lauchgemüse

Zutaten:

500 g Karotten

500 g Kartoffeln

3 Stangen Lauch

1 Becher Schmand

300 g Frischkäse

300 ml Milch

2 TL Kräuterfreude

2 TL Tango Argentino

1/2 TL Royales Genuss Salz

4 Lachsfilets

etwas Royales Genuss Salz

etwas Buchenrauchsatz

Zubereitung:

Karotten schälen, mit der Gemüse Mandoline in Julienne hobeln und diese dann in die Ofenhexe geben.

Die Kartoffeln ebenso schälen, bei gleicher Einstellung auch zu Julienne hobeln und auf die Karotten legen.

Den Lauch putzen und in Ringe schneiden und auf den Kartoffeln verteilen.

Ofen auf 220 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Frischkäse, Schmand, Milch, Kräuterfreude, Tango Argentino und Royales Genuss Salz in der kleinen Nixe gut verrühren.

Die Masse über dem Gemüse verteilen.

Das Lachsfilet mit Royalem Genuss Salz würzen, auf das Gemüse legen. Das Lachsfilet oben noch ein bisschen mit Buchenrauchsatz würzen. Das ist unfassbar lecker.

Die Ofenhexe mit dem Servierzauberer abdecken.

Die Ofenhexe in den Ofen schieben und den Lachs ca. 40 Minuten backen.