

Rezept des Monats

Zutaten: Für 4 Portionen

- 1 Spitzkohl
- 200 g Bauernkaas, gerieben
- 2 El Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 600g Lachsfilet
- 100g Sahne
- 200 ml Milch
- 2 EL Honig
- 2 EL mittelscharfer Senf

- Spitzkohl waschen und den Strunk entfernen, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und trocken schütteln.
- Den Kohl im heißen Öl bei mittlerer Hitze dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten schmoren.
- Den Ofen auf 200° vorheizen. Petersilie waschen und einen Teil für Deko zur Seite legen, den Rest fein zerkleinern.
- Lachs kalt abwaschen und abtupfen. In etwa 2 cm dicke Scheiben, diese mit Salz und Pfeffer würzen und der feingehackten Petersilie einstreuen. Kohl abtropfen lassen.
- Den Sud mit Sahne, Milch, Honig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Käses einrühren.
- Des Lachs und Spitzkohl in eine eingefettete Auflaufform schichten. Käse drüber und für 20-25 Minuten in den Ofen.

