

Lachs-Kartoffel Auflauf (2 Personen)

600 gr	festkochende Kartoffeln
Salz	
Pfeffer	Schwarz aus der Mühle
½ dl	Gemüsefond
2 ½ dl	Halbrahm
400 gr	frisches Sauerkraut
1	Zwiebel
2 EL	Butter (60 gr)
2	Lorbeerblätter
75 ml	Apfelsaft
1 EI	Honig
1 TL	Sambal Oelek
30 gr	frischer Ingwer schälen und sehr fein würfeln
2 EI	Mandelstifte
400 gr	Wildlachsfilet (Mittelstück ohne Haut)

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Kartoffeln dachziegelartig in eine Auflaufform schichten, jede Lage mit Salz und etwas Pfeffer würzen.
3. Gemüsefond mit 1 ½ dl Sahne verquirlen und über die Kartoffeln giessen. Etwa 20 Minuten auf mittlerer Schiene garen.
4. Inzwischen das Sauerkraut gründlich ausdrücken.
5. Zwiebel pellen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
6. Sauerkraut und Lorbeerblätter zugeben und kurz mit andünsten. Mit Pfeffer und Salz würzen.
7. Dann 100 g Sahne, Apfelsaft, Honig und Sambal Oelek unterrühren.
8. Sauerkraut bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 5 Minuten schmoren lassen.
9. Danach ohne Deckel bei mittlerer Hitze die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen.
10. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Ingwer darin bei mittlerer Hitze anbraten, aber nicht schwarz werden lassen. Mandelstifte zugeben und leicht anrösten. Pfanne vom Herd nehmen.
11. Lachsfilet abspülen und trockentupfen. Den grauen Tran keilförmig ausschneiden und das Filet quer halbieren. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, die Lachsstücke auf die Kartoffeln legen und würzen.
12. Das Sauerkraut auf dem Fisch und den Kartoffeln verteilen, dabei den Fisch nicht ganz abdecken.
13. Sauerkraut mit Ingwer-Mandel-Butter beträufeln.
14. Den Auflauf weitere 15 bis 20 Minuten bei gleicher Temperatur auf mittlerer Schiene garen.