Lachs – Sahne Gratin

Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g Sahne
- 250 g Lachs (TK)
- 2 TL Gemüsebrühe, instant
- 1 Prise(n) Pfeffer
- 2 Prisen Dill
- etwas Speisestärke
- 1 TL Tomatenmark
- 1 kleine Knoblauchzehe(n)
- 1 Schalotte(n) oder 1 kleine Zwiebel
- etwas Fett

Zubereitung:

Den Lachs kurz antauen lassen und in eine Auflaufform legen.
Die Sahne mit 2 TL Gemüsebrühe, 1 TL Tomatenmark (damit die Sauce eine schöne
Farbe und einen volleren Geschmack bekommt), etwas Stärke (damit das Fett
gebunden und die Sauce homogen wird) und dem gepressten Knoblauch
vermengen. Etwas Pfeffer und Dill dazugeben und gut vermischen (oder kurz
aufmixen).

Die Schalotte fein würfeln, kurz in etwas Fett glasig anschwitzen und zur Sahne
hinzugeben. Jetzt die Sauce auf den Lachs in der Form verteilen und im auf 180 °C
vorgeheizten Backofen bei Umluft ca. 20 – 30 min. backen.

Als Beilage eignen sich Kartoffeln.