



Lachs mit Ofenkartoffeln

Dazu passt ein gemischter Blattsalat.

Zutaten (4 Personen):

- 600 g Lachsfilet mit Haut (4 Stück)
- 500 g festkochende Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen (je nach Geschmack auch mehr)
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Paprikapulver, scharf
- 4 Zweige Rosmarin
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle
- Cayennepfeffer oder Peperoni

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen, vierteln, gut mit Küchenkrepp abtrocknen und in eine große Schale geben. Gewürze dazugeben und alles gut durchmengen. Öl dazugeben und nochmals durchmengen. Die Kartoffeln auf ein Blech mit Backpapier legen. Auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen, alle 10 Minuten wenden.

Lachs gründlich waschen, mit etwas Salz würzen. Öl in der Pfanne erhitzen. Den Lachs auf der Hautseite garen bis er sich an den Seiten weißlich verfärbt. Knoblauchzehen dazugeben, den Lachs wenden und für ca. 2-3 Minuten anbraten.

In die Pfanne Butter und Rosmarin geben. Den Lachs mit der flüssigen Butter übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Ofenkartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit dem Lachs anrichten.