

Kohlsprossen-Lachs-Gratin



- 500 g Kohlsprossen
- 300 g Lachsfilet
- Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 250 ml Schlagobers
- 150 g Crème fraîche
- 3 Eier
- 50 g geriebener Emmentaler
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

- 1.** Kohlsprossen in kochendem Salzwasser 5 bis 10 Minuten vorkochen (bei größeren Kohlsprossen die Strünke kreuzweise einschneiden). Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- 2.** Lachs waschen und in Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und kurz ziehen lassen.
- 3.** Für den Guss Schlagobers, Crème fraîche, Eier, Muskat, Salz und Pfeffer gut verrühren. Einen Spritzer Zitrone dazugeben.
- 4.** Kohlsprossen und Lachswürfel in eine gefettete Auflaufform schichten und mit der Obersmasse übergießen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 30 Minuten goldbraun backen.