

Blumenkohl-Lachs-Kartoffel-Auflauf



500 g	Kartoffeln
1	Blumenkohl
	Salz
30 g	Butter oder Margarine
30 g	Mehl
250 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Milch
8 Stiele	Dill
	Pfeffer
2 Spritzer	Zitronensaft
3 EL	Öl
500 g	Lachsfilet
40 g	geriebener Emmentaler Käse

Zubereitung

- 1 Kartoffeln gründlich waschen und zugedeckt in kochendem Wasser ca. 15 Minuten garen. Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen schneiden. Blumenkohlröschen in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, herausnehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen
- 2 Fett in einem Topf erhitzen. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Brühe und Milch angießen, aufkochen und 5–7 Minuten köcheln lassen. Dill waschen, trocken schütteln. Fähnchen von den Stielen zupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Gehackten Dill unter die Béchamelsoße rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken
- 3 Kartoffeln abgießen, abschrecken, Schale abziehen. Kartoffeln in grobe Würfel schneiden. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffelwürfel darin unter Wenden ca. 4 Minuten anbraten. Mit Salz würzen
- 4 Lachs waschen, trocken tupfen und in ca. 4 x 4 cm große Stücke schneiden. 1 EL Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Lachs darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen
- 5 Eine ofenfeste Auflaufform (20 x 30 cm) fetten. Blumenkohl, Kartoffeln und Lachs in die Form geben. Soße darübergießen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 15–20 Minuten garen. Herausnehmen und mit Dill garnieren