



## Lachs in Champagner-Soße



### Zutaten für 4 Personen:

- 750 g Kartoffeln
- Fett f. Form
- 2 kleine Zwiebeln
- 12 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 200 g Schlagsahne
- 23 EL geriebener Parmesan
- 250300 ml Fischfond (Glas)
- 200 ml Champagner oder trockener Sekt
- 2 unbeh. Zitronenscheiben
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
- 50 g + 1 EL Butter
- 600 g Lachsfilet

**1.** Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben hobeln. Dachziegelartig in eine gefettete Gratinform schichten. Zwiebeln und Knoblauch schälen. 1 Zwiebel und Knoblauch hacken. Auf den Kartoffeln verteilen, würzen. Sahne darüber gießen, mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten backen. **2.** Übrige Zwiebel vierteln. Mit Fischfond, Champagner, Zitronen, Lorbeer, Pfefferkörnern und etwas Salz aufkochen. Ca. 4 Minuten köcheln. **3.** 50 g Butter würfeln und kurz einfrieren. Lachs waschen, abtupfen, in 4 Stücke schneiden. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. In 1 EL Butter von jeder Seite kurz anbraten. 5-6 EL Fischsud angießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten dünsten. Lachs vorsichtig herausheben, warm stellen. **4.** Sud zum übrigen Fond sieben. Alles auf die Hälfte einkochen. Butterwürfel nach und nach darunter schlagen. Soße abschmecken. Alles anrichten.