



Stremellachs auf Kartoffel-Blumenkohl-Stampf

mit gebratenem Romanasalat



ca. 30min



4 Portionen

Für dieses feine, aber unkomplizierte Gericht haben wir uns was bei unseren Nachbarn abgeschaut: In den Niederlanden und Belgien sind Stampfgerichte aller Art nämlich bei Klein und Groß sehr beliebt. Du willst wissen warum? Dann probier es aus mit diesem feinen Kartoffel-Blumenkohl-Stampf, der mit Senf und Dill verfeinert und mit gebratenem Salat und saftigem Räucherlachs serviert wird!

Was du von uns bekommst

- 2 kleine Blumenkohle
- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 2 Pck. Romanasalat
- 10g Dill
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. ASC-Stremellachs ¹



1. Gemüse vorbereiten

Was du zu Hause benötigst

- 2EL körniger Senf ³
- 2EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Schneebesen
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Fisch (1), Gluten (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 378kcal, Fett 13.5g, Kohlenhydrate 31.4g, Eiweiß 28.8g



4. Salat braten

Den **Salat** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze mit der Schnittseite nach unten 1-2Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



2. Gemüse kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. Nach 10Min. der Kochzeit die **Blumenkohlröschen** zu den **Kartoffeln** geben und mitkochen, bis beide **Gemüse** gar sind. Mit einem Messbecher ca. **500ml Kochwasser** abschöpfen, dann das **Gemüse** in ein Sieb abgießen.



5. Sauce ansetzen

2EL körnigen Senf in derselben Pfanne mit **450ml Kochwasser** aufkochen. Das **Brühgewürz** darin auflösen, dann 2EL Mehl mit einem Schneebesen einrühren und die **Sauce** ca. 1Min. sanft köcheln lassen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Sauce** mit etwas Honig verfeinern.



3. Gemüse stampfen

Die **Kartoffeln** und den **Blumenkohl** zurück in den Topf geben und stampfen, dabei nach Belieben bis zu **50ml Kochwasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen.



6. Fisch vorbereiten

Die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den gebratenen **Romanasalat** auf dem **Kartoffel-Blumenkohl-Stampf** anrichten. Die **Sauce** und den **Lachs** auf dem **Stampf** verteilen und mit dem **Dill** garniert servieren.