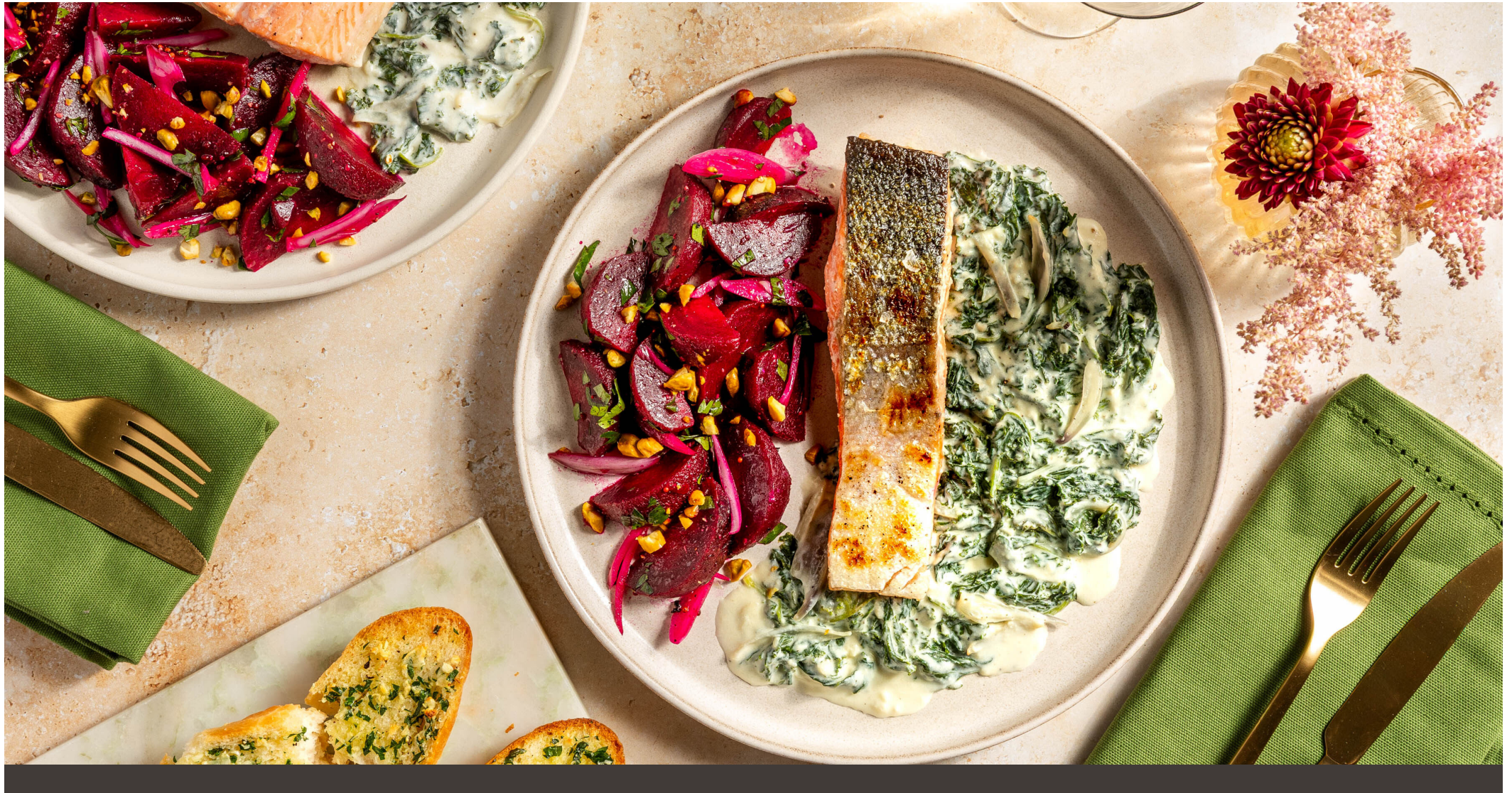




Gebackener Lachs auf Grünkohlgratin

mit Rote-Bete-Salat und Knoblauchbrot



ca. 40min



4 Portionen

Von Marley Spoon kommt es her. Wir müssen dir sagen, es weihnachtet sehr! Mit diesem Rezept kannst du beim Fest der Liebe nichts falsch machen. Der saftige Lachs wird auf einem cremigen Grünkohlgratin mit Schalotten im Ofen gebacken. Für die gewisse Frische servierst du einen würzigen Rote-Bete-Salat mit Petersilie und Pistazien. Und dann kommt noch ein knuspriges Knoblauchbrot dazu. Wohl bekomm's!

Was du von uns bekommst

- 2 Bund Grünkohl
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 400ml Kochsahne³
- 4 MSC-Lachsfilets, aufgetaut¹
- 30g Pistazienkerne⁵
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 20g Petersilie
- 2 Baguettebrötchen²

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Butter³
- 4EL Milch³
- 1EL Weizenmehl²
- ½TL körniger Senf⁴
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große ofenfeste Pfanne
- Sieb

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

Kochtipp

Wer möchte, kann die Fischhaut nach dem Backen entfernen.

Allergene

Enthält: **Fisch** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4), **Schalenfrüchte** (5).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion

Energie: 1071 kJ / 255 kcal



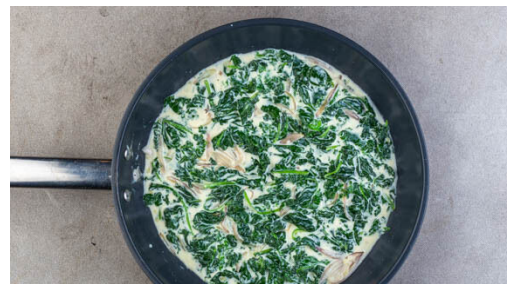
1. Zutaten vorbereiten

Den Ofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 4EL Butter Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Kohlblätter** grob schneiden. Den **Kohl** in einer großen ofenfesten Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1EL Wasser bei mittlerer Hitze 3Min. braten, bis er zusammenfällt. In einem Sieb abkühlen lassen. Die **Schalotten** schälen und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



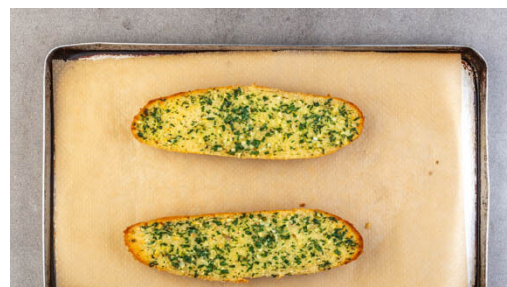
4. Rote Bete einlegen

Inzwischen die **Pistazien** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen in ca. 4Min. goldbraun rösten, dann abkühlen lassen. 2EL Olivenöl mit 2EL Essig, ½TL Senf, ½TL Zucker sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Rote Bete** in dünne Spalten schneiden und mit den **restlichen Schalotten** und dem **Dressing** vermengen. Im Kühlschrank marinieren.



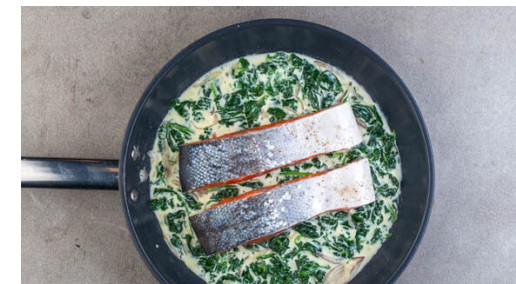
2. Gratin ansetzen

In der Pfanne 2EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Die **½ der Schalotten** und die **½ des Knoblauchs** ca. 1Min. anbraten. 1EL Mehl unterrühren und ca. 1Min. mitbraten. Die **Kochsahne** und 4EL Milch zugeben und 1-2Min. köcheln, bis die **Sauce** eindickt. Die Flüssigkeit des **Kohls** ausdrücken, dann den **Kohl** unterrühren. Die Hitze ausschalten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Knoblauchbrot backen

Die **Petersilienblätter** abzupfen und fein schneiden. Den **restlichen Knoblauch** und **2EL Petersilie** mit der weichen Butter sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Das **Brötchen** aufschneiden, mit der **Knoblauchbutter** bestreichen, auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech geben und im Ofen in ca. 6Min. goldbraun und knusprig backen.



3. Fisch backen

Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Mit 1EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Fisch** mit der Hautseite nach oben auf dem **Kohlgratin** legen und im Ofen ca. 10Min. backen, bis der **Fisch** gar und die **Haut** knusprig ist.



6. Pistazien hacken

Die **Pistazien** grob hacken. Die **Rote Bete** mit der **restlichen Petersilie** und den **Pistazien** vermengen. Das **Grünkohlgratin** und den **Fisch** mit dem **Rote-Bete-Salat** anrichten und mit dem **Knoblauchbrot** als Beilage servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**