

Lachsfilet mit Kartoffelkruste

Zutaten:

1 Stange	Lauch
2-3	Möhren
300 g	Knollensellerie
600 g	Lachsfilet
5 EL	Butter
300 g	Kartoffeln
	Salz, Pfeffer
150 ml	Weißwein
150 g	Sahne
½ TL	Speisestärke
	Dill

Zubereitung:

1. Gemüse putzen bzw. schälen, waschen, und abtropfen lassen. Gemüse in feine Streifen schneiden.
2. Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in 4 Stücke schneiden. In eine gefettete Auflaufform legen.
3. 1-2 EL Butter schmelzen.
4. Kartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Lachs mit Salz würzen und die Kartoffeln schuppenförmig darauflegen. Mit der flüssigen Butter bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lachs bei 250°C im Ofen auf der mittleren Schiene 12-15 Min. garen.
5. 2 EL Butter erhitzen. Das Gemüse darin unter Wenden 4-5 Min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wein und Sahne angießen, aufkochen und zugedeckt 4-5 Min. köcheln.
6. Stärke mit 1 EL kaltem Wasser glatt rühren. Gemüse damit eindicken und ca. 1 Min. köcheln. Abschmecken.
7. Lachs auf dem Gemüse anrichten und mit Dill garnieren.

Schneller Erdbeerkuchen

Zutaten:

4 Eier
9 EL Zucker (leicht gehäuft)
9 EL Öl
9 EL Mehl (leicht gehäuft)
1/2 P. Backpulver

Erdbeeren
1 B. Sahne
1 P. Vanillezucker

Zubereitung:

1. Eier und Zucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen, Öl unterrühren, Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.
2. Den Teig in eine gefettete und gebröselte Obstkuchenform geben und im vorgeheizten Backofen (175 Grad Ober-Unterhitze bzw. 160 Grad Umluft) ca. 25 Minuten backen.
3. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, gut abtropfen, entkelchen und halbieren.
4. Die Sahne steif schlagen, mit Vanillezucker abschmecken.
5. Nach dem Backen den Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen.
6. Nach dem vollständigen Erkalten, die Sahne auf dem Kuchen verteilen, die Erdbeeren auflegen und einfach genießen.