



## Lachsfilet mit Krautkruste und Dillkartoffeln | 4 Personen

### Zutaten

frisches Lachsfilet	480	g
Kartoffeln	800	g
Sauerkraut	400	g
Crème fraîche	100	g
Semmelbrösel	20	g
Raps- oder Olivenöl	20	ml
einen Zweig frischen Dill		
2 Eigelb		
etwas Salz, Pfeffer und Zitrone		

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser bissfest garen.

Ein flaches Blech mit der Hälfte des Öls einpinseln.

Das Lachsfilet in 120 g schwere Stücke portionieren, salzen und auf das eingeölte Blech legen. In den Kühlschrank stellen.

Das Sauerkraut fein hacken und mit Crème fraîche mischen. Die Semmelbrösel unterziehen und nach Geschmack würzen.

Das Eigelb dazugeben und die fertige Masse gleichmäßig auf den Lachsfilets verteilen. Dann den Fisch im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 10 min. garen.

Den Dill abzupfen und fein hacken.

Die gegarten Kartoffeln im restlichen Öl leicht anbraten und mit dem gehackten Dill bestreuen.

Guten Appetit.