Blumenkohl – Lachs - Gratin

Zutaten
1kg Blumenkohl,
2 Wildlachs Filet ca. 300g in 2 x 3cm große Stücke geschnitten
6 – 8 Kartoffeln, gekocht
150g Mozzarella
1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
30g Butter
2 EL Mehl
150ml Milch
500ml Kochwasser vom Blumenkohl
4 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Zucker

So funktioniert es!
Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, anschließend pellen
Strunk vom Blumenkohl entfernen und die Röschen trennen, zerkleinern. Tennisball große Stücke noch einmal halbieren.
Den Blumenkohl in Salzwasser, bissfest kochen, abgießen und ca. 500ml vom Kochwasser auffangen.

So geht es weiter!
In einem Topf die Butter schmelzen und die Zwiebeln und Knoblauch Würfel kurz anschwitzen.
Das Mehl, einrühren und mit Milch das erste Mal ablöschen.
Nach dem erneuten andicken mit dem Kochwasser die Soße einstellen.
Mit 3 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und mit einer Prise Zucker verfeinern.

Ab in die Ofenhexe!
Die Kartoffeln in 1cm dicke Scheiben, direkt in die Auflaufform schneiden und gleichmäßig verteilen.
Etwa die Hälfte der Soße, mit den Zwiebeln und Knoblauch,
mit einer Kelle auf die Kartoffelscheiben verteilen.
Den Blumenkohl, verteilt, auf die Kartoffeln legen und den Rest der Soße über den Blumenkohl schütten.
Die Wildlachsstücke, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln, gleichmäßig auf der ganz Fläche verteilen.
Den Mozzarella in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und diese dann etwas zerdrückt als Abschluss auf dem Auflauf geben

Ab in den Backofen!
Die Ofenhexe in den Backofen geben und für 25 - 30 Minuten, bei eingestellten 220C Umluft backen.
Backen bis einigen Stellen leicht Farbe annehmen.

Mein Tipp:
Wenn der Auflauf nur vorbereitet wird, und alles kalt in den Ofen kommt, die Temperatur nur auf 200C O/U wählen. Langsam wieder wärmen und den Käse goldbraun werden lassen.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481