

Weihnachtliche Kochkunst

Gebratener Lachs auf winterlichem Wirsingkartoffelstampf



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 1kg Kartoffeln• 200g Wirsing• 25g rote Beete (vorgegart)• 1 Zitrone• 2 EL Olivenöl• 1 Prise Salz• Pfeffer• 130g Butter• 100ml Milch• Muskat• 4 Lachsfilets (ohne Haut)• 4 Zweige Thymian	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln schälen und kochen. Die äußeren grünen Blätter vom Wirsing ablösen und in kochendem Salzwasser 5 bis 6 Minuten weich kochen. In kaltem Wasser abschrecken, ausdrücken und fein hacken.2. Rote Bete in Stäbe schneiden und mit dem Saft einer halben Zitrone und Olivenöl beträufeln. Mit Salz würzen und alles vermengen. Die andere Hälfte der Zitrone in dünne Scheiben schneiden.3. Die gegarten Kartoffeln abgießen, fein stampfen und mit 100 g Butter, dem gehackten Wirsing und heißer Milch verrühren. Das Püree mit Salz und Muskat würzen und abgedeckt warm stellen.4. Lachsfilets in einer heißen Pfanne mit der restlichen Butter, den Zitronenscheiben und dem Thymian etwa 2 bis 3 Minuten pro Seite braten. Danach mit etwas Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Püree und der Roten Bete anrichten.

**Die Fachschaft EG wünscht Allen
Frohe Weihnachten und viel Spaß beim Nachkochen!**