AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Skandinavien

LACHS-PENNE-AUFLAUF



KURZ VORGESTELLT

Hier können alle Zutaten gemeinsam gegart werden, so macht Kochen Spass. Die Gurken und der Zitronensaft geben dem Rezept eine feine, säuerliche Note.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4 EL	Rapsöl	2	Eigelb
3 EL	Weissmehl	3 EL	Senf
4 dl	Fischfonds	2 Zw	Dill
1 dl	Halbrahm	1	Salatgurke
		100 g	Lachs, roh, ohne Haut

ZUBEREITUNG

1. Das Rapsöl erhitzen, das Mehl zugeben und andünsten, ohne dass es Farbe annimmt. Den Fischfond und den Rahm unter Rühren zugiessen, aufkochen und rund 10 Min. leicht köcheln. Gelegentlich umrühren.
2. Das Eigelb mit dem Senf verrühren und zusammen mit dem Dill unter die Sauce mischen. Mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
3. Die Freilandgurken der Länge nach halbieren, mit einem Teelöffel die Kerne entfernen. Gurken in Scheiben schneiden.
4. Die Auflaufform mit Öl auspinseln. Den Lachs in Würfel schneiden. Die Gurkenscheiben mit dem Lachs, den Penne und der Sauce mischen und in die vorbereitete Form geben.
5. Im oberen Drittel des auf 250° C vorgeheizten Ofens rund 15 Min. überbacken. Servieren.

Rezept: Carl-Jan Granqvist. Swedish culinary classics. Swedish Institute 2005 - Foto: compactcook.com