



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

Wildlachs-Sauerkraut-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

600 g Alaska Wildlachsfilet (ohne Haut)
800 g Kartoffeln
1 großer rotschaliger Apfel
1 Zwiebel
500 g Sauerkraut
1 EL Butterschmalz
150 ml Apfelsaft
3-4 EL Ahornsirup
40 g kalifornische Walnüsse
200 g Schmand
200 g Sahne
3 Eier
100 g geriebener Käse
Kräuter zum Garnieren
Salz, frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich waschen, als Pellkartoffeln ca. 20 Minuten garen, pellen und in Scheiben schneiden. Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit Apfel und Sauerkraut in dem erhitzten Butterschmalz andünsten. Apfelsaft und Ahornsirup zufügen, aufkochen und abgedeckt ca. 10 Minuten garen. Sauerkraut mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für den Eier-Sahne-Guss Walnüsse fein hacken, mit Schmand, Sahne und Eiern verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Auflaufform (ca. 20x30 cm) die Kartoffelscheiben, Sauerkraut und Lachs einschichten, wobei die erste und die letzte Schicht aus Kartoffeln besteht. Den Eier-Sahne-Guss drüber gießen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Minuten goldbraun backen.
4. Kräuter waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen. Den Auflauf damit garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde 20 Minuten



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 1150 kcal/ 4830 kJ

Eiweiß: 53 g

Fett: 76 g

Kohlenhydrate: 57 g