

# OFENKARTOFFEL MIT EISMEERSHRIMPS & LACHS



## Zutaten:

ca. 6 gleichgroße, festkochende bis vorwiegend festkochende Kartoffel (Belana)  
Salz und 2 Blatt Lorbeer  
60g Butter  
20g italienischer Käse (z.B. Parmesan)  
Bund Dill und Kerbel  
1/2 Bund Estragon  
6 Frühlingszwiebeln  
105g Sauerrahm  
150g Crème Fraîche  
5 EL Milch  
4 EL Zitronensaft  
4 EL Olivenöl  
12 Scheiben frisches Lachsfilet  
100g Eismeershrimps  
Salz, Pfeffer, Zucker

## Zubereitung:

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gut abbürsten und in Salzwasser mit dem Lorbeer ca. 25 min. weich kochen.

Die Butter nebenher zerlassen, den Käse fein reiben. Dill, Kerbel und Estragon waschen, vorsichtig trocken schleudern, Blätter von den Stielen zupfen und grob zerpflücken. Frühlingszwiebeln putzen und das Weiße und Hellgrüne schräg in feine Ringe schneiden. Sauerrahm und Crème fraîche mit Milch verrühren und mit Salz, eine Prise Zucker, etwas Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Olivenöl mit Zitronensaft und Salz ebenfalls verrühren und den Lachs in der Marinade wenden und kurz durchziehen lassen.

Wenn die Kartoffeln weich sind, abgießen und kurz ausdampfen lassen. In eine feuerfeste Form geben oder auf ein kleines Backblech legen, und flach drücken. Alle Kartoffeln mit der Butter einpinseln und den Käse obenauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C auf der vorletzten Schiene von unten ca. 15 - 20 min knusprig backen.

Die Eismeershrimps in einer heißen Pfanne kurz in Olivenöl schwenken und auf ein Stück Küchenpapier legen. Die Kräuter und die Frühlingszwiebel unter die Sauerrahmmischung rühren, etwas für die Deko auf die Seite legen) und in eine große Schüssel füllen. Die Kartoffeln in die Sauerrahmmischung legen, den Lachs und die Eismeershrimps dazu geben und mit den restlichen Kräutern dekorieren.