

# LACHS AUF WIRSINGKOHL

## LACHS AUF WIRSINGKOHL

Mögt ihr Wirsingkohl? Ich habe ihn vor ein paar Jahren für mich entdeckt und mag ihn in Suppen genau so gerne wie als Gemüsebeilage. In diesem Fall habe ich ihn mit einem Stück Lachs serviert und dazu gab es eine feine Meerrettichsauce. Absolut unkompliziert und der Lachs bleibt super saftig und zart!



### Zutaten für 2 Personen:

350g Lachs

etwas Olivenöl

8 Blätter Wirsingkohl

Salz & Pfeffer

3 Pimentkörner

1 kleine Zwiebel

75g Schlagsahne

1EL Meerrettich

Zubereitung:

Das Öl in der Pfanne erhitzen und den Lachs auf beiden Seiten jeweils eine Minute anbraten. Den Fisch aus der Pfanne nehmen, mit Pfeffer und Salz würzen und beiseite stellen.



Die Blattrispe aus den Wirsingblättern schneiden und die Kohlblätter etwas klein schneiden. Den Wirsing und die klein geschnittene Zwiebel in die Pfanne geben und etwas anschwitzen. 2 Tassen Wasser dazu geben, den Deckel auf die Pfanne setzen und den Kohl 10 Minuten lang köcheln lassen. Mit Piment, Pfeffer und Salz würzen.



Eine halbe Tasse Wasser in die Pfanne geben und den Lachs auf dem Wirsing platzieren. Ungefähr 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen.



In dieser Zeit die Schlagsahne mit dem Meerrettich verrühren. Den Lachs in zwei Stücken teilen und auf dem Wirsing anrichten.

Etwas von der Meerrettichsauce darüber geben und den Fisch sofort servieren.

Lasst es euch schmecken!



©katha-kocht.de