

Lachspudding

Für mich ist Lachspudding definitiv ein Kartoffelgericht, galaktisch lecker und eines der besten. Bei der Zubereitung muss man genau sein, sich Zeit nehmen und die Handarbeit genießen. Dieses Gericht ist der Mühe wert, denn der herrliche Lachspudding beeindruckt auf Drei-Sterne-Niveau. Dazu werden Zwiebeln in Butter gedünstet und alles immer wieder mit einer Eier-Sahne-Mischung übergossen. Wichtig: reichlich Lachs verwenden! Es ist zwar ein Kartoffelgericht, aber es ist eben auch ein Lachspudding.

800 g festkochende Kartoffeln,
geschält und gekocht
40 g Butter + etwas zum Einfetten der Form
2 Zwiebeln, geschält und fein geschnitten
3 frische Eier (Größe M)
150 g Schlagsahne
fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
480 g gepökelter Lachs (Rezept Seite 42),
in Scheiben (ca. 1 cm dick) geschnitten
1 Bund Dill, grob gehackt
1 Bio-Zitrone, in Spalten geschnitten
140 g zerlassene Butter zum Servieren
Salz und frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer zum Abschmecken

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.
Die Kartoffeln in dünne Scheiben
(ca. 0,5 cm dick) schneiden.

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und die Zwiebeln darin weich dünsten. Die Butter durch ein Sieb abgießen und die Zwiebeln abkühlen lassen.

Eier und Sahne in einer Schüssel verquirlen. Den Zitronenabrieb hinzufügen und die Eier-Sahne-Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Auflaufform (ca. 24 cm Ø) mit Butter einfetten und gleichmäßig mit der Hälfte der Kartoffelscheiben auslegen. Mit etwas Eier-Sahne-Mischung übergießen, dann mit den Lachsscheiben bedecken und wieder etwas Eier-Sahne-Mischung darüber geben. Die Zutaten leicht andrücken. Dann eine Schicht Zwiebeln, Eier-Sahne-Mischung, Dill, und als Abschluss Kartoffeln dekorativ auflegen. Noch einmal andrücken, damit der Pudding schön kompakt wird, und die restliche Eier-Sahnemischung darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 1 Stunde backen.

Mit Zitronenspalten und zerlassener Butter servieren.

