Artikel vom 04.03.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 17:02 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kartoffel-lachs-gratin-mit-dill-gouda

Kartoffel-Lachs-Gratin mit Dill & Gouda



Foto: Karin Schieban

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln

400 g frisches Lachsfilet (ohne Haut)

6 Tomaten

400 ml Sahne

1 Bund frischer Dill

Salz

Pfeffer

Butter oder Öl für die Form

100 g Gouda, grob gerieben

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln und in leicht gesalzenem Wasser etwa 8 bis 10 Minuten vorgaren. Das Wasser abgießen und kurz ausdampfen lassen. Lachsfilet und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Beides vorsichtig miteinander vermengen. Dill fein hacken und mit der Sahne verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform einfetten. Zuerst eine Schicht Kartoffeln einlegen, darauf die Hälfte der Lachs-Tomaten-Mischung verteilen. Vorgang wiederholen, sodass insgesamt zwei Schichten entstehen. Die Sahnesauce gleichmäßig über den Auflauf gießen. Zum Schluss den geriebenen Gouda großzügig darüberstreuen. Das Gratin im Ofen circa 35 bis 40 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und die Sauce blubbert. Kurz ruhen lassen, dann servieren.

Tipp: Verwenden Sie alternativ zu den Kartoffeln 500 g Nudeln (z. B. Fusilli), diese kochen Sie circa 5 bis 6 Minuten vor, bevor Sie mit dem Schichten beginnen.

Karin Schieban