

Ofenlachs vom Blech mit Kartoffeln, Kräutern & Zitrone

Für 2 – 4 Portionen (je nach Hunger)

Zutaten:

- 2 große Lachsfilets mit Haut (je ca. 300g)
- 600g kleine Kartoffeln (roh, ungeschält, geviertelt)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe (gepresst oder in dünne Scheiben geschnitten)
- 1 TL Salz
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 mittelgroße rote Zwiebel
- 30g Butter (zerlassen)
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL frisch gehackter Dill
- 1 EL frisch gehackte glatte Petersilie
- 2 Handvoll Cherry-Tomaten (optional)



Zubereitung:

1. Backofen auf **220 Grad Ober- und Unterhitze** vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eine große Auflaufform tut es auch
2. In einer Schüssel die geviertelten Kartoffeln mit Olivenöl, 1/2 TL Salz und Knoblauch mischen.
3. Die Kartoffeln auf dem Blech verteilen, die Tomaten ebenfalls aufs Blech geben und das Gemüse im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen.
4. Inzwischen in einer kleinen Schüssel Pfeffer, Paprikapulver und das restliche Salz mischen. Die Butter zerlassen (in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze oder in einem Schälchen in der Mikrowelle).
5. Lachsfilets waschen, trockentupfen und auf der Fleischseite (gegenüber der Haut) jeweils zwei Mal einschneiden. Ich habe Schnitte von ca. 10 cm Länge gemacht, etwa 0,5 Zentimeter tief. In die Schnitte gebt Ihr die Hälfte der Gewürzmischung.
6. Nehmt das Blech mit den Kartoffeln aus dem Ofen und legt die vorbereiteten Lachsfilets auf die gebackenen Kartoffeln. Träufelt die zerlassene Butter über den Lachs und die Kartoffeln und streut die restliche Gewürzmischung über alles.
7. Drückt eine halbe Zitrone über dem Fisch aus und gebt das Blech zurück in den Ofen. Reduziert die Temperatur auf 200 Grad und backt alles ca. 15 Minuten weiter, bis der Lachs gar ist.
8. Die zweite Hälfte der Zitrone in Spalten schneiden. Lachs und Kartoffeln mit frisch gehacktem Dill und Petersilie bestreuen und die Zitronenspalten dazu reichen.

Enjoy your meal / Guten Appetit!

9. Enjoy your meal!

