

Gedämpfter Lachs mit Parmesan-Soße

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g kleine Kartoffeln
- 250 g Rosenkohl
- 300 g (TK) Bio-Lachsfilet
- 50 g Butter
- 250 g Parmesan

Rosenkohl putzen und vierteln. Kartoffeln waschen. In einem hohen Topf 2 Tassen Wasser aufkochen. Ein Sieb hineinlegen und die Kartoffeln daraufgeben. Ein zweites Sieb drüberhängen, Rosenkohl und gefrorenen Lachs hineingeben. Die Hitze reduzieren und den Topf fest verschließen. 25 Minuten dämpfen. Sollte der Rosenkohl noch zu fest sein, den Lachs herausnehmen und das Gemüse 10 Minuten weitergaren.

Für die Soße Butter im Kochsud schmelzen und Parmesan hineinrühren. Nicht mehr aufkochen. Nach Belieben die Soße in einem Mixer fein pürieren.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 13.01.2023

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen