

## Lachsfilet mit Senf-Hollandaise

### Zutaten für 4 Personen:

1-2 Packungen TK-Lachsfilets (4 Filets à 200 g oder 8 Filets à 100 g)  
800 g Kartoffeln  
1 Ei Zitronensaft  
Pfeffer und Salz  
3 Ei Butter  
0,1 l Weißwein oder Wasser  
1 Bund Schnittlauch  
4 Bund Lauchzwiebeln  
1/2 Tl Zucker  
2 Pakete Sauce Hollandaise (Fertigprodukt à 0,25 l)  
3 Tl grober Senf oder 2 Ei Dijoncrème (im Senfregal)

### Zubereitung:

Lachsfilet nach Packungsanweisung auftauen und den Backofen auf 200 °C/ Gas: Stufe 3 vorheizen.

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20-25 Minuten kochen.

Inzwischen die Lachsfilets kalt abspülen und trocken tupfen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und in eine gebutterte, feuerfeste Form legen. Weißwein angießen und zugedeckt 12 Minuten im Ofen garen.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Kartoffeln abgießen und pellen. Kurz vor dem Servieren in 1 Ei Butter mit Schnittlauchröllchen schwenken und leicht salzen.

Lauchzwiebeln putzen und in 1 Ei Butter unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten garen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Sauce Hollandaise nach Packungsinhalt erhitzen, Senf oder Senfcrème unterrühren und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.