

# Warm gebeizter Lachs mit Dillschmand und Knusperkartoffeln

4 Personen

## Zutaten:

500 g Lachsfilet mit Haut  
5 EL Sojasauce  
5 EL Balsamicoessig  
5 EL Chilisauce, süß  
8 Kartoffeln  
2 EL Olivenöl  
150 g Schmand  
½ Bund Dill, fein gehackt  
Salz, Pfeffer



## Zubereitung:

Lachs in 3 cm breite Streifen schneiden und in eine Auflaufform setzen.

Eine Beize aus Sojasauce, Balsamicoessig, Chilisauce anrühren, den Lachs damit übergießen und im Backofen bei 100°C ca. 15 Minuten garen.

Kartoffeln putzen, waschen, vierteln, in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen und abgießen. Anschließend in einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kartoffelecken darin kross braten.

Schmand und gehackten Dill mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gebeizten Lachs mit den Knusperkartoffeln und dem Dillschmand auf Tellern anrichten und mit Dill garniert servieren.