

# Gratinierter Rosenkohl mit Lachs

---

Gesamtzeit: 40 min.  
Portionen: 4



## Zutaten:

600 g Lachsfilets  
800 g Rosenkohl  
100 g Italienischer Reibekäse (z. B. Parmigiano Reggiano oder Grana Padano)  
1 Zitrone  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl zum Fetten der Auflaufform

## Anweisungen:

Lachsfilet unter fließend kaltem Wasser abbrausen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen.  
Rosenkohl putzen, waschen, den Strunk kreuzweise einschneiden und in gut gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten kochen.  
Danach in eiskaltem Wasser abschrecken und in einem Küchensieb gut abtropfen lassen.  
Die Bio-Zitrone heiß abwaschen und mit Küchenpapier gut abtrocknen. Die Schale der Zitrone (nur das Gelbe) fein abreiben, anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.  
Den Lachs in eine gefettete Auflaufform legen und den vorgegarten Rosenkohl um den Lachs verteilen.  
Alles mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.  
Reibekäse mit der Zitronenschale mischen.  
Den Fisch und das Gemüse damit bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 12 Minuten überbacken.  
Mit knusprigem Baguette und Crème fraîche servieren.