

**RADIO SALÜ****101,7**

Rezept von RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer aus der Mitkoch-Show, immer sonntags von 10-14 Uhr.

## Räucherforellen-Kartoffel-Gratin mit Liebstöckelcreme

Zutaten für 4 Personen:	
500 g Räucherforellenfilet	2 Knoblauchzehen
1 Bund Liebstöckel (Maggikraut)	Salt, Pfeffer, Muskatnuss
1 Becher Schlagsahne	4 Tomaten
800 g Kartoffeln	50 g Butter

### Zubereitung:

Schälen Sie Kartoffeln und schneiden die in gleichmäßige Scheiben.

Reiben Sie eine große Auflaufform mit einer halbierten Knoblauchzehe aus und fetten die mit Butter ein. Schichten Sie die Kartoffelscheiben in die Auflaufform, jede Lage mit Salz, etwas Muskat Nuss und Pfeffer würzen.

Hacken Sie frischen Liebstöckel und vermischen die mit der Schlagsahne.

Verteilen Sie die Sahne gleichmäßig auf den Kartoffeln.

Stellen sie die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen bei 180°,

nach 20 Minuten verteilen Sie in Stücke geschnittene Räucherforellenfilets und Tomatenecken auf dem Gratin und backen den Gratin mit Liebstöckelcreme weitere 12 Minuten.