

Graved Lachs mit Kartoffel-Sellerie-Püree

Zutaten für 4 Personen

600 g mehlig kochende Kartoffeln,
600 g Knollensellerie, Salz,
400 g Graved Lachs am Stück,
4 EL zerlassene Butter,
200 ml kochend heiße Milch,
frisch geriebene Muskatnuss,
Zitronensaft, einige Schnittlauchhalme

1. Die Kartoffeln und 400 g Sellerie schälen, waschen und klein würfeln. Zugedeckt in wenig Salzwasser in 20 Minuten weich kochen.
2. Inzwischen den Elektroofen auf 150° vorheizen. Den Lachs in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, nebeneinander auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen.
3. Den übrigen Sellerie gründlich waschen oder schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne in 2 EL zerlassener Butter kurz braten. Zum Lachs auf das Backblech legen.
4. Blech in den heißen Ofen schieben (Gas: Stufe 1) und die Lachsscheiben lauwarm werden lassen.
5. Kartoffel-Sellerie-Mischung abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit dem Kartoffelstampfer nur grob zerdrücken (oder durch die Kartoffelpresse drücken).
6. Mit einem Holzlöffel (nicht mit dem Schneebesen) zuerst 2 EL zerlassene Butter, dann die Milch unterheben. Das Püree mit Muskatnuss und etwas Zitronensaft abschmecken, eventuell nachsalzen.
7. Kartoffel-Sellerie-Püree mit den lauwarmen Lachsscheiben und den Selleriescheiben auf vorgewärmten Tellern anrichten. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, schräg in kurze Stücke schneiden und darüber streuen. Nach Belieben noch mit Dillblüten garnieren.