Lachs-Gurken-Dopf

Zutaten für 2 Portionen:



1 Salatgurke, ca. 500g
1 kleine Zwiebel
1 El Öl
2 Tl Mehl
150 ml Sahne
250 ml Gemüsebrühe
3 Tl körniger Senf (z.B. süßer bayerischer)
350 g Lachsfilet ohne Haut
Salz + Pfeffer
Zitronensaft nach Belieben
1/4 Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Salatgurke schälen und halbieren, mit einem Löffel die Kerne herausschaben und in ca. 1,5 cm breite Halbringe schneiden. Zwiebel fein würfeln und in Öl andünsten. Gurken dazugeben und 2 Minuten mitbraten. Mehl darüber stäuben und ebenfalls kurz mitbraten. Schlagsahne, Gemüsebrühe und Senf dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Jetzt das Lachsfilet in ca. 2,5 x 2,5 cm große Würfel schneiden, zu den Gurken in den DO geben und nochmals 8 Minuten ziehen lassen. Dbei nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und - wenn man möchte - etwas Zitronensaft abschmecken. Petersilie fein hacken und vor dem servieren unterheben, oder auf dem Teller damit bestreuen.

