

## Steckrübengemüse mit Lachs

Für 4 Portionen

500 g Steckrübe

1 Apfel

100 g Porree

30 g Butter

1 halbierte Vanilleschote

300 ml Gemüsebrühe

3 El Schlagsahne

400 g Lachsfilet mit Haut

Salz

Pfeffer

20 g Mehl

2 El Olivenöl

1. Steckrübe schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Apfel vierteln, entkernen und klein würfeln. Porree halbieren, waschen, das Weiße und Hellgrüne fein würfeln und mit Steckrüben und Apfel in Butter andünsten.
2. Halbierte Vanilleschote zugeben und mit Gemüsebrühe und Schlagsahne ablöschen. Zugedeckt bei milder Hitze 15-20 Minuten garen.
3. Lachsfilet mit Haut in 5 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite in 20 g Mehl drücken. Lachswürfel in 2 EL Öl 2-3 Minuten auf der Hautseite braten. Lachswürfel wenden und nochmals 1 Minuten braten. Mit dem Steckrübengemüse servieren.