

REZEP

# LOHILAATIKKO





**W**illkommen in Grimms Küche! Heute begeben wir uns auf die Reise nach Finnland und kochen das beliebte Traditionsgericht Lohilaatikko nach. Ein leckerer Lachsaufguss, der in Skandinavien seit vielen Jahrzehnten Teil der Esskultur ist. Fischgerichte sind das Herzstück der finnischen Küche und werden überall im ganzen Land frisch angeboten. Doch besonders der Lachsaufguss Lohilaatikko erfreut sich großer Beliebtheit und lässt sich ganz einfach nachkochen, da er mit wenigen Zutaten auskommt. Ein perfektes Gericht für die kühlen Herbst- und Wintertage – probieren Sie es doch gleich einmal aus!

## ZUBEREITUNG

- 1** Kartoffeln gar kochen, entweder in Salzwasser oder im Dämpfer.
- 2** In der Zwischenzeit den Lachs enthäuten und in circa zwei Zentimeter kleine Würfel schneiden. Anschließend mit dem Zitronensaft marinieren.
- 3** Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und mit einem halben Esslöffel Butter bei schwacher Hitze glasig dünsten.
- 4** Kartoffeln in Scheiben schneiden.
- 5** Dill fein hacken und mit den Kartoffeln, Zwiebeln und dem Lachs vermengen. Das Ganze mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.
- 6** Die Kartoffel-Lachs-Mischung in eine gefettete Auflaufform geben (den Rest der Butter fürs Einfetten verwenden).
- 7** Eier, Sahne und Milch verquirlen und über die Mischung gießen. Anschließend die roten Pfefferkörner über den Auflauf streuen.
- 8** Den Auflauf bei 200 Grad etwa 30 Minuten goldbraun backen.



## Zutaten

Für 4 Personen

- ✓ 500 g Lachsfilet oder Lachsforelle
- ✓ 200 ml Milch
- ✓ 50 ml Sahne
- ✓ 8–10 große Kartoffeln
- ✓ 2 Eier
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 1 Bund Dill
- ✓ 1 Esslöffel Butter
- ✓ 1 Teelöffel rote Pfefferkörner
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 1 Prise schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- ✓ Saft einer halben Zitrone



Hobbykoch und Food-Experte  
Markus Grimm



Kochen mit  
Markus Grimm

QR-Code scannen  
und loslegen.

*Guten Appetit!*