

### Lachsfilet auf Lauchgemüse mit Polenta:

Egal ob Norden oder Süden. Wenn man über die Fischmärkte oder entlang der Frischetheken in den Supermärkten schlendert, läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Lachs ist stets ein Gericht, das lecker schmeckt. Mit Lauchgemüse und Polenta schnell im Omnia zubereitet und nett drapiert durchaus konkurrenzfähig gegenüber den Restaurants.



### Zutaten für 2 Personen:

2 Lachsfilets  
2 Lauchstangen  
200ml Wasser  
2TL Brühe  
1/2 Packung Frischkäse  
Salz, Pfeffer, granulierter Knoblauch

Für die Polenta:

600ml Wasser  
150gr. Polenta  
Salz, Pfeffer, Parmesan

1. Lauch putzen und in dickere Streifen schneiden
2. Wasser, Brühe, Frischkäse und Gewürze in einer Schüssel miteinander vermengen
3. Lauch in den Omnia mit Silikonform schichten und Flüssigkeit darüber gießen. Etwas miteinander vermengen.
4. Die Lachsfilets säubern, würzen und jeweils halbieren. Alle 4 Teile auf das Lauchgemüse legen.
5. Ca 20 Minuten bei voller Flamme und weitere 15 Minuten bei kleinerer Flamme im Omnia garen.
6. Nach 20 Minuten das Wasser für die Polenta in einem Topf zum Kochen bringen, die Polenta einrühren und entsprechend der Packungsanweisung ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Parmesan würzen. Leicht erkalten lassen, dann stockt sie durch.

Polenta mit Hilfe eines Schöpflöffels schön auf dem Teller platzieren, das Lauchgemüse davor legen und die Lachsfilets auf dem Lauch dekorativ anrichten. Ein wenig von der Flüssigkeit darüber träufeln, einen kühlen Weißwein dazu und schon hat man ein leckeres Gericht, das man mit Blick in die Landschaft genießen kann - fast wie im Restaurant.

Wer genügend Abstand auf dem Herd für Pfanne und Omnia hat, kann die Polenta auch gut 2 Std. vorher zubereiten, durchstocken lassen und anschließend zu Talern formen. Dies leicht mit Parmesan bestreuen und anschließend in Öl knusprig rausbraten. Vom Timing her so timen, dass Lachsfilet und Taler gleichzeitig fertig sind.