Gratinierter Rosenkohl mit Lachs

fuer 2 Personen

Zutaten

1 Stueck/e	Oel, Oliven-
1 Stueck/e	Pfeffer
1 Stueck/e	Salz
1 Stueck/e	Zitrone
100 g	Parmesan, gerieben
450 g	Lachsfilet
800 g	Rosenkohl

Lachsfilet unter fliessendem Wasser abbauen und mit Kuechenpapier gut trocken tupfen.
Rosenkohl putzen, waschen, den Strunk kreuzweise einschneiden und in gut gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten kochen. Danach in eiskaltem Wasser abschrecken und in einem Kuechensieb gut abtropfen lassen.
Zitrone heiss abwaschen und mit Kuechenpapier gut abtrocknen. Die Schale der Zitrone fein abreiben, anschliessend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
Den Lachs in eine gefettete Auflaufform legen und den vorgegangen Rosenkohl darum verteilen.
Den Fisch mit dem Saft der halben Zitrone betraeufeln und alles mit Salz und Pfeffer wuerzen
Den Kaese mit der Zitronenschale vermischen und alles ueber Fisch und Gemuese verteilen.
Im vorgeheizten Backofen (200 Grad Ober-Unerhitze oder 180 Grad Umluft) ca. 12 Minuten ueberbacken.