Lachs in Sahne

500 g Lachsfilets
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
1 kleingewürfelte Zwiebel
3 gewürfelte Tomaten
1/4 l Sahne
1 gute Prise Kümmelpulver
Salz, weißer Pfeffer

Die Lachsfiletstücke sauber parieren und mit Küchenkrepp abtupfen.

Eine Auflaufform mit der Knoblauchzehe einreiben. Die Butter in der Form zerlassen, die Zwiebelwürfel zugeben und bei schwacher Hitze andünsten.

Die Tomatenwürfel zugeben.

Lachsfiletstücke mit Salz und Pfeffer würzen und in die Form legen.

Die flüssige Sahne mit Salz und Kümmelpulver (ruhig kräftig Kümmelpulver zugeben) würzen und die Lachsfiletstücke damit übergießen.

Die Form in den auf 220° vorgeheizten Backofen stellen. Ca. 6 - 10 Min schmoren.