

Lachs-Filet mit Blatt-Spinat und Chablis-Soße

Für 2 Personen

2 Lachsfilets, a 120 g	250 g Blattspinat	1 Zehe Knoblauch
50 g Sahne	2 TL Butterschmalz	2 TL Butter
2 EL Crème-double	1cl Anislikör	10 cl Chablis
1 Zitrone, unbehandelt	1 Muskatnuss	2 Zweige Dill
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Lachsfilets von beiden Seiten je eine Minute anbraten. Anschließend im Backofen für 15 Minuten gar ziehen lassen. Die Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Etwas Muskatnuss reiben. Den Bratensatz mit Anislikör und Chablis ablöschen, einköcheln lassen, mit der Crème double leicht binden und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Zucker abschmecken. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Blattspinat in einem Topf mit Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend in einer Pfanne die Butter erhitzen, die Knoblauchscheiben, den Spinat und die Sahne hinzufügen und fünf Minuten köcheln lassen. Abschließend mit Zitronensaft, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat und den Fisch auf Tellern anrichten und mit der Soße und Dill garnieren.

Eva Schaefers am 29. Oktober 2009