

## Lachs mi-cuit auf Spinat-Salat und Kartoffeln

### Für zwei Personen

2 Wildlachsfilets à 150 g	300 g Frühlingskartoffeln	40 g Jungspinat
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	100 g Crème-fraîche
2 EL Champagner	1 Zweig Rosmarin	1 EL Zitronen-Olivenöl
3 EL Olivenöl	Sour Cream, Butter	Meersalz
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Frühlingskartoffeln mit Schale 20 Minuten in Salzwasser weich kochen. Die Crème-fraîche mit dem Champagner vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat waschen und schleudern. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Olivenöl und den Zitronensaft mit Salz und Pfeffer zu einer Sauce vermischen und über den Spinat geben. Die Wildlachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen 22 Minuten gar ziehen lassen. Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Knoblauch und den Rosmarinzweig hinein geben. Anschließend die Kartoffeln in der Butter schwenken. Den Spinat auf einen Teller geben. Die Frühlingskartoffeln in Scheiben schneiden, auf den Spinat legen und den Wildlachs darauf anrichten. Das Ganze mit der Sour Cream, dem Zitronen-Olivenöl und dem Meersalz beträufeln und servieren.

Naomi Caduff am 03. Januar 2013