

Lachs-Filet mit Blatt-Spinat und Elsässer Kartoffel-Nest

Für zwei Personen

2 Lachsfilets, à 130 g	4 mehligk. Kartoffeln	400 g Blattspinat
2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	2 Eier
100 g geräucherter Speck	50 g Gouda	1 Zweig glatte Petersilie
1 Muskatnuss	100 g Kräuter-Crème-fraîche	150 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	50 ml Milch	Butter, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garkochen. Eine Zwiebel abziehen und vierteln. Den Speck in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Speck darin anbraten. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Die verbliebene Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Butter erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Den Spinat zugeben, kurz anbraten und mit Weißwein und Hühnerfond auffüllen und köcheln lassen. Die Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Milch erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und mit der Milch stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die gerösteten Zwiebeln und den Speck dazugeben. Die Masse auf ein Backblech geben und zu Nestern formen. Die Eier aufschlagen. Einen Klecks Crème-fraîche in die Nester geben und das Ei oben auf setzen. Den Käse reiben, auf die Nester streuen und für circa 20 Minuten in den Backofen geben, bis die Eier gar sind. Den Lachs waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs von beiden Seiten anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und für circa acht Minuten in den Backofen geben. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Spinat in ein Sieb geben, ausdrücken und die Flüssigkeit auffangen. Die Knoblauchzehen mit der Flüssigkeit pürieren. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Spinat und den Kartoffelnestern auf Tellern anrichten. Die Petersilie zupfen und obenauf geben. Die Sauce drum herum träufeln und servieren.

Christian Schrader am 18. März 2013