

Überbackenes Lachs-Filet mit Blatt-Spinat

Für zwei Personen

2 Lachsfilets, à 200 g	250 g mehlig Kartoffeln	250 g Blattspinat
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3 Kirschtomaten
1 Ei	50 g Mandelblättchen	1 Muskatnuss
50 g Crème-fraîche	30 g Butter	100 ml Milch
80 ml Sahne	Speisestärke, Zucker	Pflanzenöl, Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Spinat waschen, trocken schleudern und ausdrücken. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Die Crème-fraîche zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Lachs waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in Butterschmalz anbraten. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Milch mit der Sahne und der Butter erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, die Milch-Sahne dazugeben und stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Ei aufschlagen und trennen. Den Lachs mit etwas Eigelb bestreichen, das Kartoffelpüree auf den Lachs spritzen, mit den Mandeln bestreuen und für einige Minuten in den Backofen geben. Öl in der Pfanne erhitzen und die Kirschtomaten darin schwenken. Etwas Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Den Lachs mit dem Blattspinat und den Tomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Anne Bartkowski am 21. März 2013