

# Lachsforelle im Lardo-Mantel mit Kartoffel-Würfeln

## Für zwei Personen

### Für die Lachsforelle:

2 Lachsforellenfilets à 80 g	4 Scheiben Lardo, dünn	75 g Schalotten
100 ml Olivenöl	10 Stiele Kerbel	Salz

### Für den Rahmspinat:

500 g Blattspinat	40 g Butter	100 ml Sahne
30 g Meerrettich	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffelwürfel:

3 festkochende Kartoffeln	1 EL Öl, Salz
---------------------------	---------------

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform darin auf der zweiten Schiene von unten erwärmen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Blattspinat von seinen Stielen befreien, waschen und schleudern. Die Kerbelblättchen von den Zweigen abzupfen und 2/3 der Blättchen fein hacken, die restlichen Kerbelblätter in Eiswürfel- Wasser legen. Das Olivenöl in einem Topf auf 100 Grad erhitzen. Die Lachsforellenfilets salzen und mit je zwei Lardostreifen umwickeln und in die aufgewärmte Auflaufform aus dem Ofen legen, anschließend mit dem heißen Olivenöl begießen und mit der hitzebeständigen Klarsichtfolie abdecken. Die Lachsforelle im Lardomantel im vorgeheizten Ofen bei 100 Grad etwa 15 Minuten garen. Die Butter in einem Topf zerlassen, die fein gewürfelten Schalotten darin bei mittlerer Hitze anschwitzen, die Spinatblätter dazugeben und dünsten, bis er zusammen fällt, anschließend die Sahne aufgießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze leicht dicklich einkochen lassen. Den Spinat mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen, den fein geschnittenen Kerbel dazu geben und mit dem Pürierstab pürieren. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Die Lachsforelle im Lardomantel aus dem Backofen nehmen und die Folie entfernen. In einem tiefen Teller den Spinat anrichten, den Fisch darauf setzen und mit geriebenem Meerrettich und den Kerbelblättchen garnieren und servieren.

Monika Klick am 25. August 2014