

# Konfierter Lachs mit Spinat-Knödel, Tomaten

## Für zwei Personen

### Für den konfierten Lachs:

2 Lachsfilet à 200 g	2 Knoblauchzehen	3 Zweige Salbei
3 EL gemahlener Kaffee	1 L Olivenöl	

### Für den Spinatknödel:

250 g frischer Spinat	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
40 g Kren	1-2 Eier	150 g Bergkäse
150 ml Milch, 3,5%	250 g Knödelbrot	3 Zweige Liebstöckel
Muskatnuss	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für die geschmorten Tomaten:

1 Rispe Kirschtomaten	1 Zitrone, davon Abrieb	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Liebstöckel	Pflanzenöl	Salz

### Für die Garnitur:

40 g Kren	1 Zitrone, davon Abrieb	Meersalz
-----------	-------------------------	----------

### Für den konfierten Lachs:

Den Backofen auf 55 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lachs kalt abbrausen und trockentupfen. Ggf. Gräten herausziehen.

Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Öl zusammen mit Salbei in eine Auflaufform geben. Kaffee in einen Teebeutel füllen und mit in die Auflaufform legen. Lachs hineinlegen und für etwa 30 Minuten in den Ofen geben.

### Für den Spinatknödel:

Spinat gründlich waschen und trockenschleudern. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zusammen mit Spinat in einer Pfanne mit Öl andünsten. Kren reiben. Einen Teil des Bergkäses in etwa 4-6 daumendicke Würfel schneiden. Rest reiben. Liebstöckel fein hacken.

Knödelbrot mit Milch, Ei, geriebenen Käse, Kren, Liebstöckel, Muskat, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Spinat unterheben und kurz ziehen lassen.

Masse in Golfball große Kugeln formen, Käsewürfel in die Mitte drücken und Masse darum formen. In Salzwasser bei kleiner Hitze garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

### Für die geschmorten Tomaten:

Knoblauch abziehen und mit dem Messer andrücken. Liebstöckel grob hacken. Kirschtomaten in heißer Pfanne mit Öl, Knoblauchzehe und Liebstöckel anbraten bis die Haut aufspringt. Zitrone heiß waschen und Schale abreiben. Tomaten mit Abrieb und Salz abschmecken.

### Für die Garnitur:

Kren reiben. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Zusammen mit Meersalz großzügig über das Gericht streuen.

Marcel Kleewein am 27. März 2023