

Spinat-Salat mit Lachs

Für 2 Personen

200 g Lachsfilet	150 g junger Blattspinat	6 Cocktailtomaten
200 ml Weißwein	20 grüne kernlose Weintrauben	0,5 Bund Schnittlauch
400 ml Kokosmilch	2 Eier	2 Scheiben Toastbrot
1 TL Dijonsenf	1 TL Honig	20 g Butter
1 TL, gehäuft Crème Fraîche	3 EL Walnussöl	2 EL Weißweinessig
Salz	Pfeffer	

Wasser in einem Topf aufkochen und die Eier darin sechs Minuten kochen. Anschließend die Eier schälen und längs vierteln. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Die Kokosmilch mit dem Weißwein aufkochen. Die Lachsfilets hineingeben und zugedeckt fünf Minuten bei mittlerer Hitze pochieren. Die Flüssigkeit darf nicht mehr kochen. Den gegarten Lachs abtropfen lassen und mit einer Gabel zerpfücken. Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern und die dicken Stiele abknipsen. Die Tomaten und Trauben waschen, die Tomaten halbieren. Den Essig, das Crème Fraîche, den Senf und den Honig verrühren, salzen und pfeffern. Anschließend das Öl unterschlagen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und unterrühren. Von den Toastscheiben die Rinde abschneiden und die Toasts fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, salzen, pfeffern und die Brotwürfel darin rundum hellbraun rösten. Den Spinat, die Tomaten und die Trauben auf einem Teller verteilen, mit der Vinaigrette beträufeln und die Eier, den Lachs und die Croutons darauf anrichten.

Jochen Brückner am 11. Januar 2011