

Lachs-Spinat-Törtchen mit Dill-Senf-Soße und Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Lachs-Spinat-Törtchen:

100 g Lachsfilet	150 g Blattspinat	6 Scheiben Toastbrot
1 Zitrone	2 EL geriebener Parmesan	3 Eier
100 g Sahne	2 Halme Schnittlauch	3 EL weiche Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Dill-Senf-Sauce:

1 Bund Dill	2 EL Honig	2 EL Dijon-Senf
2 EL Apfelessig	4 EL Sonnenblumenöl	1 TL gemahlene Senfkörner
2 EL brauner Zucker	1 TL weißer Pfeffer	Salz

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	6 Cocktailtomaten	$\frac{1}{2}$ TL Senf
2 EL Apfelessig	6 EL Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Lachs-Spinat-Törtchen:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Butter mit ca. 1 EL Schnittlauch und etwas Zitronensaft verrühren. Das Toastbrot entrinden, mit einem Nudelholz ausrollen und mit der Kräuterbutter bestreichen. Das bestrichene Brot in kleine Förmchen legen.

Spinat waschen, trockenschleudern und grob zerschneiden. Mit Sahne und Eiern in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecke. Parmesan reiben und unterrühren.

Lachs waschen, trockentupfen und in ca. 4x4 cm große Stücke schneiden. Den Lachs in die Förmchen setzen und mit der Spinatmasse begießen. Törtchen für ca. 17 Minuten im Backofen backen lassen.

Für die Dill-Senf-Sauce:

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Senf, Zucker, Honig, Senfkörner, Pfeffer, Essig und 2 EL Wasser mit dem Stabmixer vermengen, das Öl tröpfchenweise einarbeiten. Mit Dill verfeinern und mit Salz abschmecken.

Für den Feldsalat:

Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Cocktailtomaten waschen. Senf, Essig, Zucker und Öl zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Feldsalat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Bünting am 10. Juli 2018