

# Schottischer Lachs aus der Smoky-Steam-Box mit Spinat

## Für vier Personen

### Für den Lachs:

600 g schottisches Lachsfilet	1 Bund Schnittlauch	1 Zitrone
1 Limette	0,5 l Olivenöl	Salz

### Für den Spinat:

1 kg gefrorener Blattspinat	5 Schalotten	0,5 l Sahne
Kartoffelstärke		

### Für die Croûtons:

2 Focaccia Brote (klein)	250 g Butter	1 Bund Petersilie (Blatt)
Meersalz, Pfeffer	Chilischote, Muskat	Zucker

### Für den Lachs:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Smoky-Steam-Box ausbrennen und anschließend in warmem Wasser tränken. Den Lachs portionieren und mit Zitrone, Limette, Olivenöl und Salz marinieren. Die Box mit Zedernholz auskleiden, ein Schnittlauchbett drapieren und den Lachs darauf legen. Das Zedernholz flämmen, den Deckel schließen und für 16 Minuten in den Ofen stellen.

### Für den Spinat:

Den Spinat zerkleinern, die Schalotten schälen und würfeln. Anschließend die Schalotten in Olivenöl anschwitzen, den Spinat und die Sahne dazugeben und einkochen. Mit Kartoffelstärke binden und nach Geschmack würzen.

Für die Croûtons das Focaccia Brot klein schneiden, in reichlich Butter anbräunen und die gehackte Petersilie dazugeben. Würzen.

Den Spinat in einen tiefen Teller geben, den Lachs daraufsetzen. Die Croûtons darüberstreuen.

Sebastian Lege am 08. April 2017