

# Lachs-Filet mit Spinat-Haube und Kartoffel-Erbesen-Stampf

## Für vier Portionen

600 g Kartoffeln, mehlig	4 Lachsfilets, à 180 g	150 g Tiefkühlspinat, gehackt
1 Zwiebel	2 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Zitrone
3 EL Semmelbrösel	50 g Butter	Salz, Pfeffer
1 EL Butter	300 g Tiefkühl Erbsen	100 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Muskatnuss
1 Zitrone	3-4 Stiele Petersilie	

Die Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Knapp mit Wasser bedeckt in einen Topf geben, einen halben Teelöffel Salz zufügen und bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. 20 Minuten auf mittlerer Hitze weichkochen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen. Den Spinat gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen, hacken und zum Spinat geben. Mit der Crème fraîche, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. Die Spinatmischung auf dem Lachs verteilen.

Semmelbrösel darüber streuen und mit Butterflöckchen belegen. Im Backofen auf mittlerem Einschub 15 Minuten goldbraun überbacken. Sollte die Kruste zu dunkel werden, die Hitze auf 150 Grad reduzieren.

Die Butter in einem Topf schmelzen, Erbsen zugeben und anschwitzen. Gemüsebrühe und Sahne angießen und die Erbsen fünf Minuten köcheln lassen.

Die Kartoffeln abgießen und zu den Erbsen geben. Mit Salz, Muskatnuss, etwas Zitronensaft und Pfeffer würzen. Mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken.

Den Kartoffel-Erbesenstampf auf Tellern anrichten. Je ein Stück Lachs mit Spinathaube darauf legen. Mit Zitronenspalten und frischer Petersilie garnieren.

Horst Lichter am 07. November 2015