

# Lachs im Rösti-Mantel mit Kräuter-Creme

**Für 4 Personen:**

**Röstimantel:**

2 Kartoffeln, mehlig	1 TL Stärke	1 Ei
2 Schalotten	Salz, Pfeffer	Muskat, Öl

**Fisch:**

2 Lachssteaks à 160 g	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	Salz, Pfeffer
-----------------------	-----------------------------	---------------

Butterschmalz

**Spinat:**

500 g Babyspinat	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
50 g Butter	Salz, Pfeffer	

**Kräutercreme:**

200 g Schmand	3 EL Dill	3 EL Schnittlauch
2 EL getrock. Tomaten	1 EL Kapern, kleine	1 EL Oliven, schwarz
Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone	Chiliflocken	Salz und Pfeffer

**Röstimantel:**

Die Schalotten klein schneiden, in etwas Öl anbraten und beiseitestellen. Die rohen Kartoffeln mit einer Haushaltsreibe grob hobeln und mit Stärke, Ei, den angeschwitzten Schalotten vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

**Fisch:**

Den Lachs würzen und mit der rohen Kartoffelmasse auf einer Seite bedecken. Mit der Kartoffelseite im Butterschmalz kross anbraten und vorsichtig auf die andere Seite drehen.

Nun muss der Fisch bei wenig Temperatur oder Resthitze noch etwas ziehen, sodass der Lachs noch medium gebraten ist.

**Spinat:**

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein schneiden. Dann in der Butter anschwitzen und den gewaschenen und trockenen Spinat dazugeben. Warten bis der Spinat zusammenfallen lassen und ihn mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Spinat auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit abtropfen lassen. Den Spinat auf einen Teller geben, den Lachs mit der angebratenen Kartoffelseite auf den Spinat setzen. Mit einem Klecks Kräutercreme servieren.

**Kräutercreme:**

Die Tomaten und Oliven klein schneiden. Dill und Schnittlauch fein schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Alexander Wulf am 13. Februar 2024