

# Gratinierter Lachs

## Für zwei Personen

500 g Lachsfilet	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
3-4 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	250 g Spinat
150 g Semmelbrösel	200 g Butter	1 EL Sojasauce
1 Prise Chilipulver	Pflanzenöl, Meersalz	

Eine feuerfeste Auflaufform oder ein Backblech mit etwas Butter bestreichen. Den Lachs in vier dicke Scheiben schneiden und diese seitlich auf die mit Butter bestrichene Form legen. (Wenn der Fisch auf der Seite liegt, ist er an jeder Stelle gleich hoch und gart deshalb gleichmäßig.) Die restliche Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd flüssig werden lassen und so viele Semmelbrösel einrühren, bis eine feste Schmelze entsteht. Anschließend die von den Zweigen gezupften Blättchen vom Thymian unterrühren und mit etwas Meersalz, dem Zitronenabrieb und einer kleinen Prise Chilipulver abschmecken. Die Bröselmasse auf den Lachstranchen verteilen und auf zwei Drittel bis drei Viertel der Ofenhöhe, in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen (am besten Grillfunktion) schieben und etwa vier Minuten gratinieren. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne mit einem Schuss Öl anschwitzen. Den in dünne Scheiben geschnittenen Knoblauch zugeben und durchschwenken. Anschließend den gewaschenen Baby-Spinat zugeben, fallen lassen, mit einem kleinen Schuss Sojasauce (max. einem Esslöffel!) ablöschen und nochmals gut durchschwenken. Den Spinat auf zwei Tellern verteilen und den Lachs darauf anrichten.

Alexander Herrmann am 02. Februar 2015