

Lachs mit Spinat-Käse-Haube auf Weißweinsauce

Zutaten:

für 1 Person

150g Lachs
1 Blattspinat
1 Bandnudeln, schwarz
100g Cheddar-Käse
1 Schale Champignons
1 Schale Kirschtomaten
1 Frühlingszwiebeln
1 Ei
Butter
Knoblauch
Olivenöl
Sahne
Salz, Pfeffer
Zitronensaft

Für Die Sauce

200 ml Sahne
Dill
Salz, Pfeffer
Weißwein

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Zubereitung: Den Lachs von der Haut befreien. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren und in Olivenöl kurz anbraten. Den gewaschenen Blattspinat in Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

Spinat auf den angebratenen Lachs geben, mit einer Masse aus dem geriebenen Cheddar, geschlagener Sahne, einem Eigelb, Salz und Pfeffer bedecken und im Ofen gratinieren.

Die schwarzen Bandnudeln in Olivenöl und Salzwasser 'al dente' kochen, abgießen und in einer Butterflocke nachschwenken.

Die halbierten Kirschtomaten und die geviertelten Champignons in Olivenöl ansautieren und mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen.

Die Frühlingszwiebelknollen am oberen Ende fächerförmig einschneiden, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken.

Für die Sauce Weißwein und Sahne reduzieren, würzen und mit gehacktem Dill, geschlagener Sahne, Salz und Pfeffer verfeinern.

Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Dillzweig garnieren.