

## Lachs-Filet auf grünem Nestchen

### Für 2 Personen

2 Lachsfilet a 150 g	350 g Blattspinat	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 unbehandelte Zitrone	3 EL Butter
80 g Mehl	1 Ei	250 ml Schlagsahne
100 ml Milch	200 ml Gemüsefond	150 ml trockener Weißwein
200 g Crème-fraîche	2 EL mittelscharfer Senf	1 Bund Dill
50 ml Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 100 Gramm Blattspinat mit 25 Milliliter Olivenöl pürieren. Aus dem Mehl, etwas Salz, dem Ei, 15 Millilitern Olivenöl und dem Blattspinat-Püree einen Nudelteig kneten und bei Bedarf etwas lauwarmes Wasser dazu geben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Dill abzupfen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in der Butter anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Backofen weiter garen. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen, den Senf, die Zwiebel, den Knoblauch, den Zitronensaft dazu geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Dill dazu geben und alles vermengen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und mit dem Tagliatelle-Aufsatz in Streifen schneiden. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den übrigen Blattspinat von den Stielen befreien, in dem Olivenöl anbraten, mit dem Gemüsefond ablöschen und mit der Crème-fraîche vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lachsfilet mit den grünen Nudeln und dem Blattspinat auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Isabell Goldhammer am 19. August 2010