

# Lachs-Filet mit holländischer Soße, Blatt-Spinat und Reis

## Für zwei Personen

200 g Lachsfilet	250 g Reis	100 g Blattspinat
2 Zwiebeln	1 Zitrone	1 Muskat
4 Eier	200 g Butter	30 ml Sahne
30 ml Milch	Olivenöl	Rosmarin
Koriander	Cumin	

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe in kleine Würfel hacken. Jeweils die Hälfte in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Anschließend den Blattspinat hinzugeben. Mit dem Salz, dem Pfeffer, der Muskatnuss, dem Rosmarin, dem Koriander und dem Cumin gut würzen und abschmecken. Den Reis in einem Topf bissfest kochen. Die restlichen Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen. Anschließend die Sahne und die Milch dazugeben und aufkochen lassen. Mit dem Salz, dem Pfeffer und der Muskatnuss abschmecken. Das Lachsfilet in zwei Stücke teilen und in eine Auflaufform geben. Anschließend die Soße darüber geben und für 10 bis 15 Minuten im Ofen garen. Anschließend die Butter in einem Topf zerlassen. Den Schaum abschöpfen und die Masse abkühlen lassen. Die Eier aufschlagen und das Eigelb abtrennen. Danach das Eigelb mit Wasser vermengen und mit einem Schneebesen cremig schlagen. Die Masse über einem Wasserbad bei milder Hitze weiterschlagen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die abgekühlte Butter ebenfalls nach und nach hinzugeben. Den Zitronensaft unterrühren und abschließend mit Salz abschmecken. Danach den Lachs aus dem Ofen nehmen. Die Soße von dem Lachs zu dem Blattspinat geben und kurz köcheln lassen. Den Lachs warm stellen. Abschließend alles zusammen würzen. Den Blattspinat mit dem Lachs zusammen auf einen Teller geben und mit dem Reis anrichten. Die Sauce Hollandaise darüber geben und servieren.

Hafsa Khaloua am 22. März 2012