

Räucher-Lachs aus der Dose, Herzoginkartoffeln, Spinat

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 mittelgroße Lachsfilets à 180 g	3 Zweige Rosmarin	1 Zweig Thymian
4 Blätter Salbei	5 EL Olivenöl	20 g gehobelte Mandeln
Räuchermehl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Herzoginkartoffeln:

300 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	150 g Butter
$\frac{1}{2}$ Muskatnuss	1 TL Zimt	Salz

Für den Spinat:

500 g frischer Spinat	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Muskatnuss
1 TL Chilipulver	1 Chilischote	100 ml Sahne
50 g Butter	Rapsöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen. In einem Topf mit gesalzenem Wasser die Kartoffeln gar kochen.

Für den Lachs die Rosmarin- und Thymianzweige sowie Salbeiblätter in eine Keksdose aus Aluminium legen, dann zu dreiviertel mit Räuchermehl füllen. Die Alufolie passend einsetzen, sodass sie auf dem Räuchermehl ruht. Den Deckel der Dose vorsichtig mit einem Messer fünf oder sechsmal durchstechen. Die Lachsfilets kalt waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Mit dem Olivenöl einreiben und mit der Haut nach unten auf die Alufolie legen. Die Dose mit dem Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze acht bis zehn Minuten auf den Herd stellen.

Für die Herzoginkartoffeln die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier trennen und die Eigelbe aufbewahren. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die gepressten Kartoffeln mit 50 Gramm Butter, den Eigelben, Salz und Zimt vermengen. Etwas von der Muskatnuss dazu reiben. Mit 50 Gramm Butter ein Backblech einfetten. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel geben und Rosetten auf das Backblech spritzen. Diese mit der zerlassenen Butter bestreichen. Die Herzoginkartoffeln für etwa zehn Minuten im Backofen goldbraun backen.

Den Spinat waschen und trocken schleudern. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, in einer Pfanne mit Butter und Öl anschwitzen und den Spinat dazugeben. Den Ingwer schälen und mit in die Pfanne reiben. Etwas Muskatnuss dazu reiben und mit der Sahne, Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Die Chilischote der Länge nach anschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien, fein hacken und ebenfalls zur Creme geben. Die Zitrone waschen, etwas von der Schale abreiben und die Creme damit erneut abschmecken.

Den Spinat auf Teller geben, den Lachs dazulegen und die Kartoffeln drumherum drapieren. Abschließend das Ganze mit den Mandeln garnieren und servieren.

Christoph Kist am 20. Mai 2015