

# Geräucherte Lachsforelle mit Mandarinen-Salsa, Spinat

**Für zwei Personen**

**Für die Lachsforelle:**

2 Lachsforellen à 150 g	1 Zitrone	2 Räucherspäne
Salz	Pfeffer	

**Für die Schaumwein-Dill-Creme:**

2 EL Mascarpone	2 EL Sahne	50 ml Sekt
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Bund Dill
1 EL Weißweinessig	Salz	Pfeffer

**Für den Spinat:**

300 g Blattspinat	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Mandarine	10 g Cranberries	10 g Mandeln
neutrales Öl	Salz	Pfeffer

**Für die Mandarinen-Salsa:**

2 Mandarinen	1 Schalotte	2 EL Weißweinessig
3 EL neutrales Öl	1 Msp. Chiliflocken	Salz
Pfeffer		

**Für die Weihnachtscracker:**

2 Platten Blätterteig	1 Ei	1 Prise Christstollengewürz
-----------------------	------	-----------------------------

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für die Lachsforellen die Zitrone halbieren und auspressen. Die Filets waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Räucherspäne auf den Boden des Dampfgarers geben und die Lachsforelle darauf 10-15 Minuten räuchern.

Für die Cracker den Blätterteig ausrollen. Das Ei trennen. Blätterteig mit dem Eigelb bestreichen, anschließend das Christstollen-Gewürz drüber streuen und für etwa 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Creme die Zitrone halbieren und auspressen. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Dill ebenfalls klein schneiden. Beides zusammen mit dem Sekt, der Sahne und der Mascarpone zu einer geschmeidigen Creme verrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, und Weißweinessig kräftig würzen.

Für den Spinat die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Spinat in wenig leicht gesalzenem Wasser blanchieren, abgießen. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb braten. Spinat dazugeben, durch schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Getrocknete Cranberries in den Spinat geben und vermischen.

Für die Mandarinen-Salsa Schalotte abziehen und würfeln. Mandarinen schälen, filetieren und zusammen mit Essig, Schalotten und Öl zu einer Salsa verarbeiten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Die Cracker aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Lachsforellenfilets und dem fruchtigen Spinat, der Schaumwein-Dillcreme und der Salsa auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Fassbender am 06. Dezember 2016