

# Lachs-Filet, Weißwein-Soße, Spinat, Kartoffel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Lachsfilet:**

500 g Lachsfilet, ohne Haut    100 ml neutrales Öl    Salz, Pfeffer

**Für die Weißweinsauce:**

1 kleine Schalotte     $\frac{1}{2}$  Zitrone, Saft    250 g Crème-fraîche  
100 ml halbtr. Weißwein    2 TL mittelscharfer Senf    100 ml Gemüsefond  
1 Bund Dill    3 Stängel Liebstöckel     $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie, glatt    Zucker    Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffelpüree:**

500 g mehlig. Kartoffeln    60 g Butter    70 ml Sahne  
Muskatnuss    Salz    Pfeffer

**Für die Kartoffel-Chips:**

1 festk. Kartoffel    Sonnenblumenöl    grobes Meersalz

**Für den Blattspinat:**

200 g Blattspinat    1 Schalotte    1 Knoblauchzehe  
25 g Butter    Muskatnuss    Salz, Pfeffer

**Für das Lachsfilet:**

Den Lachs waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs von beiden Seiten 2 Minuten lang anbraten, danach den Lachs aus der Pfanne nehmen.

**Für die Weißweinsauce:**

Kräuter klein hacken. Zitronensaft auspressen. Schalotte klein hacken.

Crème fraîche mit Petersilie,  $\frac{1}{2}$  Bund Dill, Liebstöckel, Schnittlauch und der Schalotte vermischen. Mit Zucker abschmecken.

Weißwein, Gemüsefond, Senf und Crème fraîche in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Den restlichen Dill drüber geben.

**Für das Kartoffelpüree:**

Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen. Sobald die Kartoffeln gar sind, mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen und Butter, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben.

**Für die Kartoffel-Chips:**

Kartoffel in dünne Scheiben schneiden und im heißen Fett frittieren.

Mit grobem Meersalz würzen.

**Für den Blattspinat:**

Knoblauch und Schalotte abziehen und klein schneiden.

Spinat blanchieren und abschrecken. Gut abtropfen lassen. Spinat mit Schalotte und Knoblauch in Olivenöl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Karolina Schwegler am 02. Januar 2025