

Ofenlachs mit cremigem Spinat

Für 4 Portionen:

4 Lachsfilets	1 kl. Zwiebel	1 gr. Knoblauchzehe
1 kl. Stück Butter	250 ml Sahne	Schlagobers
1,5 EL Frischkäse	150 g junger Blattspinat	Salz, Pfeffer
Muskatnuss	1 Zitrone	Olivenöl, Basilikum

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

Das Stück Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.

Mit Sahne ablöschen; dann den Frischkäse hinzugeben und einheitlich verrühren.

Mit etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen und kurz köcheln lassen bis es ein wenig andickt.

Den Spinat waschen und anschließend in die Sauce geben. Köcheln lassen, bis der Spinat zerfällt. Dann von der Hitze ziehen.

Die Sauce in eine ausreichend große Auflaufform geben.

Die Bio-Zitrone waschen, die Enden wegschneiden, dann in vier Scheiben schneiden. Die Scheiben in die Auflaufform der Länge nach nebeneinander legen.

Auf jede Zitronenscheibe nun ein Lachsfilet platzieren.

Den Lachs mit etwas Olivenöl einpinseln. Dann noch mit einer Prise Pfeffer aus der Mühle würzen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 25-30 Minuten garen.

Warm servieren. Eine Portion Reis passt sehr dazu.

NN am 01. Mai 2022