



LACHS AUS DEM BACKOFEN

von Alexandra Ziffer-Kobe

ZUTATEN ca. 3 Portionen

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
3 x 120 g Lachsfilet
2 + 1 EL Butter
1 TL Tzaziki*
100 ml Wasser
1,5 EL Feines Süppchen*
50 ml trockener Weißwein

4 EL Creme Fraiche
1 Bio-Zitrone (unbehandelt)
3 TL Knoblauch Chips*
450 g Blattspinat (frisch oder TK)
Meersalz*
Regenbogen Pfeffer* (5 Umdrehungen mit der Mühle)



ZUBEREITUNG

Kartoffeln mit einer Prise Meersalz kochen, anschließend stampfen.

Auflaufform mit 1 EL ausbuttern und die gestampften Kartoffeln darin gleichmäßig verteilen.

Spinat blanchieren und gemeinsam mit den Knoblauch Chips auf die Kartoffelmasse geben.

Lachsfilet waschen, mit Küchentuch trocken tupfen und auf die Kartoffel-Spinat-Masse legen.
Je Lachsfilet 2 Scheiben Zitrone darauf legen.

Zwischenzeitlich den Backofen auf 200 Grad O/U vorheizen.

Aus der Creme Fraiche, Weißwein, Wasser und Feines Süppchen einen Guss herstellen und über den Lachs geben.

2 EL Butter und Tzaziki miteinander verrühren und diese Tzazikibutter dann in Flöckchen auf dem Fisch verteilen.

Bei 200 Grad O/U im Backofen garen.

Tipp:

Tolles All-in-One-Gericht!

*Edelschmaus Originalprodukt