



## LACHSFILET MIT KRENKRUSTE AUF SPINATCREME

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

60 dag Lachsfilet (ohne Haut und Gräten), Salz, Pfeffer

Krenkruste: 3 Scheiben Toastbrot, 5 dag Butter, 3 - 4 EL Oberskren (Glas), Saft von 1/2 Zitrone, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Spinatcreme: 2 Stk. Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 1/8 l Weißwein, ca. 1/4 l Gemüfefond, 1/8 l Obers, 40 dag Blattspinat, Muskat

### ZUBEREITUNG

- Krenmasse: Toastbrot würfeln und im Cutter fein zermahlen; Butter flaumig rühren, Kren, Zitronensaft unterrühren, gemahlene Toastbrot untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Spinatcreme: Schalotten und Knoblauch fein schneiden, in Öl anschwitzen, mit Wein löschen, mit Gemüfefond und Obers auffüllen; bei mittlerer Hitze köcheln lassen
- Lachsfilet waschen, trocknen, mit Salz und Pfeffer würzen, Krenmasse gleichmäßig auf das Lachsfilet streichen; im Rohr (höchste Stufe Grillen) gratinieren (ca. 10 Minuten)
- Spinat in die Sauce geben, kurz aufkochen, abschmecken
- Lachsfilet mit Elektromesser portionieren und auf Spinatcreme anrichten