

Lachs mit "Café de Paris"-Kruste

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Lachsfilets
- Salz
- Zitronenpfeffer (alternativ schwarzer Pfeffer)
- 2 EL Öl

Für den Spinat:

- 450 g TK-Blattspinat
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Muskat
- Salz
- 50 ml Sahne

Für die Lachskruste:

- 50 g Butter
- 1 EL „rische's Café de Paris“
- 3 EL Semmelbrösel

Für die Sauce:

- 2 Zwiebeln
- 1 EL Öl
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 g Crème fraîche mit Kräutern
- ½ TL „rische 's Café de Paris“
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Speisestärke

Zubereitung:

- Lachsfilets rundum mit Salz und Zitronenpfeffer würzen.
- Blattspinat mit etwas Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze garen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln würfeln, Knoblauch fein hacken, beides zum Spinat geben, Sahne hinzufügen und mit Muskat und Salz würzen.
- Backofen vorheizen auf 200°C Umluftgrillen. Auflaufform mit etwas Butter einfetten.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Lachsfilets darin von beiden Seiten kurz anbraten und dann in die vorbereitete Auflaufform setzen.
- Für die Kruste: Butter, „Café de Paris“ und Semmelbrösel gut miteinander vermengen. Masse vierteln, zu einer Rolle formen, leicht platt drücken, auf die Lachsfilets legen, etwas andrücken und im vorgeheizten Backofen einige Minuten gratinieren. Der Lachs ist fertig, wenn die Kruste schön braun ist.
- Für die Sauce: Zwiebeln schälen, fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten, mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Crème fraîche und „Café de Paris“ hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke in etwas Wasser anrühren, zur Sauce geben und zum Andicken noch einmal kurz aufkochen lassen. Mit einem Pürierstab kann die Sauce noch aufgeschäumt und zusammen mit dem Spinat und gratinierten Lachs serviert werden.

Ein Rezept aus rische's Koch- und Genusswelt®