

# Hier und heute



## **Lachs im Röstimantel mit schneller Kräutercreme**

Raffiniert und doch schnell zubereitet, so kocht Spitzenkoch Alexander Wulf das Gericht Lachs im Röstimantel mit angeschwitztem Spinat und schneller Kräutercreme. Dazu gibt er Tipps, wie der Röstimantel besonders gut gelingt.

### **Rezept**

## **Lachs im Röstimantel mit schneller Kräutercreme**

von Alexander Wulf, für vier Personen

### **Zutaten Röstimantel**

- 2 Kartoffeln, mehlig
- 1 TL Stärke
- 1 Ei
- 2 Schalotten
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- Öl zum Braten

### **Zubereitung**

Die Schalotten klein schneiden, in etwas Öl anbraten und beiseitestellen. Die rohen Kartoffeln mit einer Haushaltsreibe grob hobeln und mit Stärke, Ei, den angeschwitzten Schalotten vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

### **Zutaten Fisch**

- 2 Lachssteaks ohne Haut à ca. 160 g
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz zum Anbraten

### **Zubereitung**

Den Lachs würzen und mit der rohen Kartoffelmasse auf einer Seite bedecken. Mit der Kartoffelseite im Butterschmalz kross anbraten und vorsichtig auf die andere Seite drehen. Nun muss der Fisch bei wenig Temperatur oder Resthitze noch etwas ziehen, sodass der Lachs noch medium gebraten ist.

### **Zutaten Spinat**

- 500 g Babyspinat, gewaschen
- 1 Schalotte
- ½ Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein schneiden. Dann in der Butter anschwitzen und den gewaschenen und trockenen Spinat dazugeben. Warten bis der Spinat zusammenfallen lassen und ihn mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Spinat auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit abtropfen lassen. Den Spinat auf einen Teller geben, den Lachs mit der angebratenen Kartoffelseite auf den Spinat setzen. Mit einem Klecks Kräutercreme servieren.

### **Zutaten Kräutercreme**

# Hier und heute



- 200 g Schmand
- 3 EL Dill
- 3 EL Schnittlauch
- 2 EL getrocknete Tomaten
- 1 EL Kapern, kleine
- 1 EL Oliven, schwarz
- Saft einer ½ Zitrone
- etwas Chiliflocken
- Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Tomaten und Oliven klein schneiden. Dill und Schnittlauch fein schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.