

Zutaten

- 1 Lachsforelle
- 1 Zitrone
- 3 EL Butterschmalz
- 600 g Kartoffeln
- 150 ml Sahne
- 30 g Butter
- Muskat, Salz
- 150 g Spinat
- 1 Schalotte
- 200 ml Fischfond
- 100 ml Geflügelfond
- 50 ml Sahne
- 2 EL kerniger Senf

Hauptgang

Lachsforelle mit gestampften Kartoffeln, Spinat und kerniger Senfsauce

Entdecken Sie unser Rezept für Lachsforelle mit gestampften Kartoffeln und Spinat. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Lachsforelle filetieren, Gräten ziehen, waschen und trocken-tupfen. Die Filets portionieren und in Mehl wenden. Das Butterschmalz erhitzen und den Fisch darin braten. Beim Braten zuerst auf der Hautseite beginnen.
2. Die Kartoffeln schälen und im Dampfgarer gar ziehen. Die Sahne mit den Gewürzen und der Butter aufkochen und die Kartoffeln durch die Presse dazugeben. Abschmecken mit Salz und Muskat.
3. Den Fisch- und Geflügelfond auf die Hälfte reduzieren. Sahne dazugeben und leicht abbinden. Dafür Stärke oder Mehlbutter verwenden. Kurz vor dem Anrichten den Senf untermixen.
4. Den Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Die fein geschnittenen Schalotten in etwas Butter anschwenken, dann den Spinat hinzugeben und mit Salz sowie Muskat abschmecken.