



# Holsteiner „Schlüflachs“ mit pikanter Würzbutter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Verblüffend einfach und schnell gemacht, für die gestresste Hausfrau ideal!

## Zutaten

- 800 g taufrisches Lachfilet, in 4 Tranchen
- 1000 - 1200 g junger Blattspinat
- 2 gewürfelte Schalotten
- 1 Zitrone
- 150 - 200 g frische Steinchampignons in Scheiben geschnitten
- 50 g geröstete Pinienkerne
- 125 g Butter für die hausgemachte Würzbutter
- 30 - 40 g Butter für den Spinat
- 2 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Etwas eingelegten bunten Pfeffer
- 1 El frischen Meerrettich, gerieben
- Etwas gehackte Petersilie
- ½ geschnittene Chilischote
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Würzbutter:

### Schritt2

Die weiche Butter salzen und mit 1 Knoblauchzehe , Zitroneabrieb - und Saft, den eingelegte, bunten Pfeffer, der Chili Schote, gehacktem Thymian und Petersilie verrühren; wieder kalt stellen.

### **Schritt3**

Der Champignon - Spinat:

### **Schritt4**

Den Spinat putzen, die dicken Stiele entfernen. Mehrfach in kaltem Wasser gut waschen, danach trocken schleudern oder auf ein Küchentuch legen.

### **Schritt5**

Zwei fein geschnittene Zwiebeln mit dem vorbereiteten Knoblauch in reichlich Butter glasig anschwitzen, salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen. (Spinat „schreit“ förmlich nach Butter)

### **Schritt6**

3 - 4 min. bei geschlossenem Deckel dünsten und die gerösteten Pinienkerne hinzufügen.

### **Schritt7**

Der „Schlürflachs“:

### **Schritt8**

Den Lachs unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Salzen und mit einigen Tropfen Zitronensaft marinieren. In eine gebutterte, feuerfeste Form oder Backblech setzen. Üppig mit der Gewürzbutter belegen.

### **Schritt9**

Für 5 - 6 min in den auf 180° - 200° C vorgeheizten Backofen garen.

### **Schritt10**

Keinesfalls übergaren, leicht rosa lassen, denn sonst verlöre er seine einzigartige Konsistenz die man schon fast schlürfen könnte.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Den Lachs auf/an möglichst trockenem Spinat anrichten und etwas von dem ausgetrennem Würzfond, der Gewürzbutter, darüber geben.

### **Schritt13**

Dazu reiche ich kleine oval tournierte „Fischkartöfelchen“ mit Petersilie.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-schluerflachs-mit-pikanter-wuerzbutter/>