

# Schottischer Lachsauflauf mit Spinat und Kartoffeln

- **Küche:**Schottisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für die gestresste Hausfrau mit wenig Zeit, einfach und schnell, „überraschend lecker“, preiswert

## Zutaten

- 600 g - 700 g Lachsfilet, am Stück und ohne Haut
- Saft 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Für den Blattspinat:
- 500 g Blattspinat (Der Einfachheit halber T. K.)
- 400 g K fest kochende Kartoffeln in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Auflage:
- 2 Eigelbe
- 4 - 5 El Creme double oder Creme fraiche
- 1 kleines Bund Dill, gehackt
- 1 El Senf, mittelscharf
- Salz und Pfeffer
- Etwas flüssige Butter für die Auflaufform

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Die geschälten Kartoffeln lediglich 7 - 8 min. kochen, danach in Scheiben schneiden.

## **Schritt3**

Den T. K. Spinat zunächst ausdrücken, enthält oft noch Auftauwasser, grob hacken.

## **Schritt4**

Das Lachsstück unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

## **Schritt5**

Die Eigelbe mit der Sahne und Crème fraiche verrühren, salzen, pfeffern und den gehackten Dill unterheben.

## **Schritt6**

Der Ansatz:

## **Schritt7**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen und den vorbereiteten Spinat dazu geben. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss herzhaft würzen, ca. 2 min. leise dünsten.

## **Schritt8**

Danach ev. auf einem Küchensieb trocken laufen lassen. Und in eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform geben.

## **Schritt9**

Darüber den vorbereiteten Lachs geben und die Kartoffelscheiben gleichmäßig, „Schuppenartig“ auflegen.

## **Schritt10**

Die Eier - Sahne darauf darüber verstreichen und für ca. 35 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

## **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt12**

Ein appetitlich gebräunter Auflauf ist entstanden, den ich rustikal zu Tisch gebe.

**Rezeptart:** Fischgerichte, Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schottischer-lachsauf-lauf-mit-spinat-und-kartoffeln/>