

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/>