



Hünenbergstraße 157  
46147 Oberhausen  
Tel.: (0208) 82 38 80  
[mail@grefigmbh.de](mailto:mail@grefigmbh.de)  
[www.grefi-nuesse.de](http://www.grefi-nuesse.de)

## Lachschnitte mit Bärlauch und Spinat

### Lachschnitte mit Bärlauch Spinat

So wie die Spargelzeit ein festes Ende hat, so geht auch die Saison für Bärlauch zu Ende, sobald er anfängt zu blühen. Bevor es aber so weit ist, noch ein Rezept, das den sanften Knoblauchgeschmack des Bärlauchs mit Spinat kombiniert.

#### Gebratene Lachschnitte mit Bärlauch-Spinatsauce und kleinem Kräutersalat

##### Zutaten für 4 Personen:

4 Lachsscheiben à 70 g  
20 g Kartoffelwürfelchen  
½ Schalotte, gewürfelt  
3 cl Fischfond  
5 cl Weißwein  
8 cl Rahm  
2 cl Zitronen-Olivenöl  
½ TL **Bärlauch-Bruschetta**  
60 g Spinatblätter  
1 Zweig Thymian  
20 g Butter  
Salz, Pfeffer

##### Kräutersalat:

50 g frische Kräuter von Dill, Kerbel, Blatt Petersilie, Basilikum, Frisee, Rucolaspitzen

##### Salatsauce:

1 TL Zitronen-Olivenöl  
1 TL Walnussöl  
½ TL **Bärlauch Balsam Essig**  
Salz, Pfeffer

##### Zubereitung:

Kartoffel- und Schalottenwürfel in Butter anschwitzen, dann mit Weißwein und Fischfond auf die Hälfte einkochen. Sahne hinzufügen und noch etwa 5 Minuten köcheln lassen. Inzwischen den Bärlauch und den Spinat in heißer Butter anschwitzen. In die Sahnesauce geben, im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zitronen-Olivenöl abschmecken. Die Lachsscheiben salzen und pfeffern und kurz in Olivenöl saftig braten. Auf heißen Tellern mittig anrichten. Den angemachten Kräutersalat auf dem Fisch platzieren und mit der aufgeschäumten Sauce servieren. Als Beilage reichen Sie kleine, hellgebratene Kartoffelwürfel.