

# Schottischer Lachs aus der Smokey-Steam-Box mit Spinat

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/09/schottischer-lachs-aus-der-smokey-steam-box-mit-spinat/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/09/schottischer-lachs-aus-der-smokey-steam-box-mit-spinat/)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Für den Lachs:

- 600 g schottisches Lachsfilet ohne Haut
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Zitrone
- 1 Limette
- 1/2 Liter Olivenöl
- Salz
- Smokey-Steam-Box
- Zedernholz

## Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Smokey-Steam-Box ausbrennen und anschließend in warmem Wasser tränken. Den Lachs portionieren und mit Zitrone, Limette, Olivenöl und Salz marinieren. Die Box mit Zedernholz auskleiden, ein Schnittlauchbett drapieren und den Lachs darauf legen. Das Zedernholz flämmen, den Deckel schließen und für 16 Minuten in den Ofen stellen.

## Für den Spinat:

- 1 kg TK-Blattspinat
- 5 Schalotten
- 1/2 Liter Sahne
- Kartoffelstärke

## Zubereitung:

Den Spinat zerkleinern, die Schalotten schälen und würfeln. Die Schalotten in Olivenöl anschwitzen, Spinat und Sahne dazugeben und einkochen. Mit Kartoffelstärke binden und nach Geschmack würzen.

## Für die Croûtons:

- 2 kleine Focaccia-Brote, ruhig 1 Tag alt
- ca. 250 g Butter
- 1 Bund glatte Petersilie
- Meersalz
- Pfeffer
- Chilischote
- Muskat
- Zucker

**Zubereitung:**

Das Focaccia-Brot klein schneiden, in reichlich Butter anbräunen und die gehackte Petersilie dazugeben. Würzen.

**Zum Anrichten** den Spinat in einen tiefen Teller geben und den Lachs daraufsetzen. Die Croûtons darüberstreuen.

Rezept: Sebastian Lege

Quelle: ZDF - Kerners Köche