

# Fisch zu Tisch

Wildlachs

Ahoi!



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Gebratener Wildlachs auf Blattspinat mit Jasminreis und Zitronenbuttersoße*

## *Zutaten für 10 Personen:*

**Für den Wildlachs:** 1500g Wildlachs, Salz, Pfeffer. **Für den Blattspinat:** 1500g Blattspinat, 2 Stck. Zwiebeln, 100ml Schmand, 100ml Sahne, 5 Zehen Knoblauch, 60g Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss. **Für den Reis:** 800g Jasminreis, Salz. **Für die Zitronenbuttersoße:** 50g Butter, 50g Mehl, 100ml Weißwein, 500ml Fischfond oder Brühe, 50ml Zitronensaft, 100ml Sahne, Salz, Pfeffer, Zucker, Dill.

## *Zubereitung:*

1. Den Blattspinat auftauen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch klein schneiden und mit dem Blattspinat in der Pfanne etwas andünsten. Schmand, Sahne und Tomatenmark miteinander verrühren, anschließend mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Blattspinat mit der Creme verrühren.
2. Die Lachsfilets salzen und pfeffern, in eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15-20 Min. garen.
3. Den Reis in kochendes Salzwasser geben und nach den Herstellerangaben kochen.
4. Für die Soße Butter in einem Topf schmelzen, Mehl hinzugeben und unter Rühren etwas Farbe nehmen lassen. Den Topf von der Hitze nehmen und die Mehlschwitze mit Weißwein und etwas Brühe ablöschen. Wichtig ist hierbei, dass die Brühe nicht kochend und nur portionsweise dazugegeben wird, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nun noch mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Sahne abschmecken. Fein gehackten Dill dazugeben. Den Fisch zusammen mit dem Blattspinat, dem Jasminreis und der Zitronenbuttersoße anrichten!