

Wildlachs auf Kartoffelscheiben mit Sauerrahm

Rezept für 10 Personen

600 g	Wildlachsfilet
400 g	Patatini
200 g	Sauerrahm
40 g	Spinat jung
	Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft

Die Patatini mit Schale im Wasser Weichkochen. Den Lachs in Gleichmässige Stücke schneiden mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Den Backofen auf 75 Grad C vorwärmen. Den Lachs ca. 20 – 25 Min. garen. Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Spinat waschen und in feine Streifen schneiden.

