

Kartoffel Spinat Schnecken mit Lachs und Zitronensoße

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	mehlig kochende Kartoffeln
450 g	TK-Spinat
3	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln
4 EL	Öl
Salz, Pfeffer	
Muskat, Zucker	
600 – 800 g	Lachsfilet
Saft 1 Zitrone	
4	Eigelb
150 g	Mehl, wahrscheinlich mehr
1 EL	Butter
100 g	Schlagsahne
1 TL	gehäuft, Gemüsebrühe (Instantpulver)

Kartoffeln schälen, waschen und ca. 20 min kochen, abtropfen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Auskühlen lassen.

Spinat auftauen lassen. Knoblauch und Zwiebeln schälen, fein hacken. Knoblauch und 2/3 Zwiebeln in 1 TL heißem Öl andünsten. Spinat kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Abkühlen lassen.

Fisch waschen und mit 2 EL Zitronensaft beträufeln.

Kartoffeln, 3 Eigelb, 150 g Mehl, Salz und Muskat glatt verkneten. Die Tischoberfläche befeuchten und ein Backpapier drauf legen. Dieses leicht mit Mehl bestäuben und den Kartoffelteig rechteckig (30 x 35 cm) ausrollen. Spinat gut ausdrücken und groß hacken. Auf dem Kartoffelteig verteilen und dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Aufrollen und in ca. 12 Scheiben schneiden. Dank des Backpapiers klappt das Aufrollen recht gut.

Kartoffel Schnecken in 2 EL heißem Öl portionsweise von jeder Seite braten bis sie goldbraun sind. Warm stellen.

Inzwischen den Rest Zwiebeln in heißer Butter glasig dünsten. Mit 1 EL Mehl bestäuben, anschwitzen. 400 ml Wasser, Sahne und Brühe einrühren, aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem restlichen Zitronensaft abschmecken. 1 Eigelb verquirlen und in die heiße Soße rühren (nicht mehr kochen!). Warm stellen.

Lachs in 1 EL heißem Öl rundherum braten, mit Salz und Pfeffer würzen und anrichten.