Lachsfilet mit Spinat und Kartoffelkäsekruste

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel	schälen und fein würfeln.
1 TL Butter	in einer großen Pfanne zerlassen, die Zwiebelwürfel zusammen mit
1 Prise Salz	zugeben, bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten anschwitzen und unter gelegentlichem Rühren langsam karamellisieren lassen.
1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)	schälen, würfeln und in einem weiteren Topf etwa 15-20 Minuten weich kochen.
2 Zehen Knoblauch	schälen, fein würfeln und nach 20 Minuten zu den Zwiebeln geben. Fünf Minuten mit garen.
500 g Blattspinat	verlesen, waschen, leicht nass zu den Zwiebeln geben, kurz mischen und zusammenfallen lassen. Wenn die Kartoffeln weich sind, diese abgießen und auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen – gelegentlich am Topf rütteln, damit nichts anhängt.
100 g Sahne-Schmelzkäse	in den Spinat einrühren, mit
Salz, Pfeffer und Muskatnuss	abschmecken, kurz ziehen lassen, durch ein Sieb abgießen und den Spinatsaft auffangen. Den Backofen auf 225°C vorheizen. Die Kartoffeln stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken.
150 g Butter (kalt)	zugeben und kräftig unterrühren.
100 g Sahne-Schmelzkäse	und einen Teil der Spinatsoße zugeben, kräftig rühren.
1 EL Meerrettich	zugeben und wieder kräftig rühren. Falls die Konsistenz zu zäh ist, mit der Spinatsoße die gewünschte Konsistenz, etwas flüssiger als normales Kartoffelpüree sollte es sein, herstellen. Mit
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	abschmecken und kurz beiseite stellen. Den Spinat auf dem Boden einer Auflaufform verteilen.
600 g Lachsfilet	abspülen, mit
Salz und Zitronenpfeffer	würzen und auf den Spinatboden legen. Die Kartoffelmasse bis auf drei Esslöffel darauf verteilen und glattstreichen. Die restliche Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel geben, eine Sterntülle aufschrauben und kleine Tupfen auf die Kartoffelmasse setzen. Für 20-25 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen lassen. Falls die Oberfläche zu dunkel werden droht, nach 15 Minuten mit Alufolie abdecken.
4-5 Stiele Petersilie	hacken und mit
1 TL Dillspitzen	mischen. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit den Kräutern bestreuen und servieren.

Zeit:_____

Schwierigkeitsgrad:_____

Zum ersten mal gekocht:_____