



**Zwischengang: Sebastian Lege**

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

**Zutaten für vier Personen**

**Für den Lachs:**

600 g schottisches Lachsfilet ohne Haut  
1 Bund Schnittlauch  
1 Zitrone  
1 Limette  
0,5 l Olivenöl  
Salz

Den Backofen auf 200 Grad 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 gefrorener Blattspinat  
5 Schalotten  
0,5 l Sahne  
Kartoffelstärke

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

**Für die Croûtons:**

2 Focaccia Brote (klein) ruhig einen Tag alt  
etwa 250 g Butter  
1 Bund Petersilie (Blatt)  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Chilischote  
Muskat  
Zucker

Für die Croûtons das Focaccia Brot klein schneiden, in reichlich Butter anbräunen und die gehackte Petersilie dazugeben. Würzen.

Den Spinat in einen tiefen Teller geben und den Lachs daraufsetzen. Die Croûtons darüberstreuen.