

Überbackener Lachs mit Krabben-Füllung auf Spinatbett mit Karotten-Röstkartoffeln



Ein echtes Festtagsessen: Lachs cremig überbacken mit zartem Raucharoma, dazu saftige Krabben und extra viel leckeres Gemüse.

Zutaten:	Zubereitung:
für die Karotten-Röstkartoffeln: 10-12 Kartoffeln	schälen und vierteln.
6 Karotten	schälen und halbieren, zusammen mit den Kartoffeln 25-30 Minuten in Salzwasser weich kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Sobald die Lachspfanne in den Ofen geschoben wird, können auch Karotten und Kartoffeln in

2 Eßl Butter	auf kleiner Flamme goldgelb geröstet werden.
für den Lachs: 400 g frischer Blattspinat oder Tiefkühl-Spinat	Spinat gut waschen.
1 Knoblauchzehe und 1 Zwiebel	fein hacken, in
etwas Öl	goldgelb braten, den Spinat tropfnass dazugeben, mit
Salz, Pfeffer, etwas gekörnter Brühe und Muskatnuss	würzen. Mit
50 ml Sahne	verfeinern. Spinat in eine Auflaufform geben.
4 Lachsfilets	der länge nach mittig einschneiden
200 ml Creme fraiche	mit
Salz, Pfeffer	
Schale einer Zitrone und 1 Teel Zitronensaft	sowie
20 g geriebenem Parmesan oder geriebenem Emmentaler	verrühren.
8 große Garnelen	in die Spalten der Lachsfilets stecken und mit der Creme fraiche Mischung bedecken.
4 Scheiben geräucherter Speck	auf die Lachsfilets legen. Den Lachs auf das Spinatbett legen.

Temperatur:	180 Grad Umluft vorgeheizt!
Backzeit:	12-15 Minuten überbacken