Lachs in der Erdnusskruste mit Spinatrösti

Zutaten:

Für 2 Personen

2 Stck	Lachs
1 Handvoll	Erdnüsse
2 EL	Butter
3 kl. Zweige	Rosmarin
4 mittelgr.	mehlige Kartoffeln
1 Handvoll	Blattspinat gefroren
1	Ei
1 rote	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Pfeffer & Salz aus der Mühle
	etwas Muskat
1 EL	Speisestärke
1-2 EL	neutrales Öl

Zubereitung:

Backofen auf 180° C vorheizen. Bei Umluft Grill oder oberen Grill nicht vorheizen.

Lachs kalt abspülen und trocken tupfen.
Erdnüsse grob und einen kleinen Zweig Rosmarin sehr fein hacken. Beides mit der Butter und etwas Pfeffer vermischen. Den Lachs damit bestreichen und auf Alufolie oder in eine ofenfeste Pfanne setzen.

Kartoffel schälen, grob raspeln. Aufgetauten Spinat gut abtropfen lassen und ggf. noch ausdrücken. Zwiebel und Knoblauchzehe sehr fein schneiden.
Kartoffeln, Spinat, Ei, Knoblauch, Zwiebel und Speisestärke gut durchmischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Je nach Dicke des Laches 20-30 Min. im Ofen backen oder entsprechend grillen.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Rösti darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze braten.

Mit den übrigen Rosmarinzweigen servieren.

Guten Appetit! 😊