

Grillen für jeden Geschmack! Rezept/Foto: meGGLE.de
ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN Juli-August 2018

Lachssteak mit Spinathaube

Zutaten pro Personen

1 Lachssteak, ca. 200 g
80 g MEGGLE Knoblauch-Butter
100 g Spinat, tiefgefroren
2 EL Crème fraîche
alternativ: 80 g Mozzarella
1/2 kleine rote Zwiebel
2 Champignons
30 g Erdnüsse



Den Spinat auftauen, die halbe Zwiebel in kleine Würfel schneiden, mit 60 g Knoblauch-Butter und der Crème fraîche /Mozzarella in einer Schüssel vermengen. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden, die Scheiben zusätzlich halbieren und unter die Spinatmasse mischen.

Die Masse auf der Fleischseite gleichmäßig verteilen. 20 g Knoblauch-Butter in eine Aluschale geben und den Lachs mit der Hautseite in der Schale bei indirekter Hitze und geschlossenem Grill 15 - 20 Minuten garen.

Während der Garzeit die Erdnüsse grob hacken und zum Servieren über die Speise streuen.