Gedünsteter Lachs auf Spinatbett

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Blattspinat
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter oder Margarine
Salz
frisch geriebene Muskatnuss
1 unbehandelte Zitrone
4 Tranchen (à ca. 150 g) Lachsfilet
Pfeffer
4 EL Crème fraîche
100 ml Gemüsebrühe
50 ml trockener Weißwein
Fett für die Form

Zubereitung:
1. Spinat putzen, waschen und trocken schütteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Fett in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin ca. 3 Minuten glasig andünsten. Spinat dazugeben und im geschlossenen Topf zusammenfallen lassen. Mit Salz und Muskat abschmecken.
2. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Lachs waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat und Lachs in einer gefetteten Auflaufform verteilen. Crème fraîche, Brühe und Weißwein verrühren und in der Form verteilen. Lachs mit Zitronenscheiben belegen.
3. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 15–20 Minuten garen. Dazu schmeckt Brot.