

## *Lachsragout mit Mais, Spinat, Thymian und Oregano* *Ich liebe liebe es!*

### *La Mise en Place:*

**200 g Spinat, 200 g Lachs, TL Thymian, 1 TL Oregano, Cayenne, wenig Maiskeimöl, 4 dl Milchwasser, 1 Stück Knoblauchbutter, Pfeffermühle, Muskat, 100 g Mais (Bramata), 1 Eigelb, 2 EL Crème fraîche**

### *Die Vorbereitung:*

Spinat putzen und waschen. Den Lachs in Würfel schneiden. In einem Teller Thymian, Oregano, Cayenne und Pfeffer mit Maiskeimöl verrühren und den Fisch darin wenden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Spinat eine Minute blanchieren, kalt spülen und kleiner schneiden. In einem Topf Milchwasser mit Knoblauchbutter, Pfeffer und Muskat aufkochen. Bramata einrieseln lassen und in 40 Minuten zu einem sämigen Brei köcheln. Das Eigelb und den Spinat einrühren und in eine ausgelegte Form gießen. Die Polenta dünn mit Crème fraîche bepinseln.

### *Das Gratiniieren:*

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

### *Die Vollendung:*

Die Lachswürfel obenauf setzen, leicht andrücken und in sieben Minuten fertig backen – das gefällt!

