**Aufgetischt**

## Brennnesselspinat, Schaftopfen & Huchen

**Zutaten:**

1 Stk. Zwiebel
100 ml Gemüsefond (aus den Schalen von Karotten, Sellerie, Gelben Rüben gekocht)
40 ml Schlagobers
80 g Schaftopfen
200 g Huchenfilet
Bergkernsalz
Mühle samt Pfeffer
Muskatnuss
Rapsöl
Traubenkernöl
1 Stk gekochter Erdäpfel
300 g  frische Brennnesselblätter

Die Zwiebel in grobe Stücke schneiden und in Rapsöl anschwitzen, Erdäpfel hinzufügen mit Gemüsefond aufgießen und weich kochen.

Brennnesselblätter in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken, ausdrücken und mit dem Obers zum Spinatansatz hinzufügen. Mit Bergkernsalz, frisch geriebener Muskatnuss und Mühlenpfeffer würzen. Im Mixbecher fein pürieren.

Das Huchenfilet in Rapsöl kurz anbraten und zusammen mit kleinen Stücken vom Schaftopfen samt dem Brennnesselspinat anrichten.

Mit Blüten und Traubenkernöl vollenden.

Tipp: Sie können natürlich auch Malabarspinat oder eine andere Spinatsorte verwenden, ebenso lassen sich verschiedene Fischsorten dafür einsetzen.