



## **Kartoffel-Schlemmerfilet mit Spinat aus dem Airfryer**

### **Kochutensilien**

- 1 Airfryer
- 1 Küchenhobel

### **Zutaten**

- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 400 g Alaskaseelachsfilet aufgetaut
- 500 g Blattspinat
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EBl Frischkäse
- 1 EBl Semmelbrösel
- Gratinkäse

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser fast garkochen. Die Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen.

Mit einem Hobel die Kartoffeln in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.

Den Spinat waschen und grob klein scheiden. Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden.

In einer Pfanne die Schalottenwürfel und den Knoblauch mit etwas Öl glasig dünsten und den Spinat hinzugeben, bis er zusammengefallen ist.

Den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und abkühlen lassen. Mit dem Frischkäse in einer Schüssel vermengen.

Die Airfryerschale mit etwas Öl einstreuen und nun das Schlemmerfilet schichten:

Kartoffelscheiben schuppenartig legen. 2 Schichten mit Öl dazwischen einsprühen.

[www.Kartoffelwerkstatt.de](http://www.Kartoffelwerkstatt.de)



Den Fisch draufgeben und zum Schluss den Rahmspinat. Dann Semmelbrösel verteilen und Käse drüberstreuen.

Bei 180°C ca. 15 - 18 Minuten backen.

### **Technische Daten & Tipps für das perfekte Ergebnis**

Damit bei der Montage im Airfryer nichts schiefgeht, hier die wichtigsten Parameter für eure Checkliste:

- **Die richtige Temperatur:** Ich fahre den Airfryer mit konstant **180°C**. Das ist der „Sweet Spot“, um den Käse zu schmelzen, ohne dass die Semmelbrösel verbrennen, bevor der Fisch im Kern die ideale Temperatur erreicht hat.
- **Garzeit-Varianten:** Je nach Dicke eures Fischblocks benötigt das Schlemmerfilet zwischen **12 und 15 Minuten**. Wenn ihr den Fisch direkt im gefrorenen Zustand verwenden wollt (was auch geht), rechnet mit ca. **30-40 Minuten** bei 160°C.
- **Der Kartoffel-Check:** Achtet darauf, die Scheiben wirklich gleichmäßig zu hobeln. Wenn sie zu dick sind, bleiben sie trotz Vorkochen zu fest; sind sie zu dünn, verlieren sie unter dem Gewicht des Fisches ihre Struktur.