Lachs in Weißwein gedünstet

Zutaten (ca. 2 Portionen)

2 klein gehackte Knoblauchzehen und	
1 klein gewürfelte Zwiebel	in
80 g Butter	im Topf anschwitzen. Mit
Salz	würzen.
400 g Blattspinat	dazu geben. Mit
Muskatnuss	würzen.
Parallel:	
½ gewürfelte Zwiebel	in
80 g Butter	im Topf anschwitzen. Mit
Pfeffer	würzen.
100 ml trockener Weißwein	hinzufügen.
400 g gesalzener Lachs	hinzugeben, Deckel auf den Topf, ca. 4 Minuten dünsten, Lachs entnehmen und bei ca. 60 Grad Celsius im Backofen warmhalten.
200 ml Sahne	einrühren, Soße mit etwas
Speisestärke	eindicken.
	Spinat auf den Teller, Lachs obendrauf, mit Soße übergießen.