

Ofen-Lachs-Filet mit Blattspinat, geschmolzenen Tomaten

Für zwei Personen

300 g Lachsfilet, ohne Haut	350 g Strauchtomaten	350 g frischer Blattspinat
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Estragon
3 EL Olivenöl	10 g Butter	1 Prise Zucker
1 Muskatnuss	Meersalz, Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Wasser zum Kochen bringen. Die Stielansätze der Tomaten herausschneiden, die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen und kalt abschrecken. Anschließend vierteln, häuten, entkernen und klein würfeln. Einen Esslöffel Olivenöl mit der Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Tomaten einige Minuten erhitzen, dabei gut durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, beides fein würfeln und im übrigen Öl glasig dünsten. Anschließend den Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb würzen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Den Spinat in eine ofenfeste Form geben, den Lachs darüber geben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Tomatenwürfel auf dem Lachs verteilen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene circa zehn Minuten garen. Die Estragonblättchen abzupfen und leicht zerrupfen. Den Ofenlachs auf Tellern anrichten und mit den Estragonblättern garnieren und servieren.

Claudia Grün am 10. Dezember 2013