

Lachs-Filet mit Spinat

Für zwei Personen

2 Lachsfilets	500 g frischer Spinat	3 Tomaten
4 Frühlingszwiebeln	1 Zwiebel	100 g Schafskäse
1 Orange	1 EL Ouzo	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Den Spinat waschen, trocken schleudern und zusammen mit den Frühlingszwiebeln zu den Zwiebeln in den Topf geben. Die Petersilie sowie den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Sobald der Spinat zerfällt die gehackten Kräuter zusammen mit den Tomatenwürfeln zugeben und abgedeckt köcheln lassen. Eine Orange schneiden und den Saft auspressen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin von allen Seiten anbraten. Dazu einen Esslöffel Ouzo und den ausgepressten Orangensaft dazu geben. Den Schafskäse unter den Spinat mischen und erneut erhitzen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachs zusammen mit dem Spinat auf Tellern anrichten und servieren.

Anastasia Grammenoudi am 13. März 2014