

# Toskanischer Butter-Lachs

## Für 4 Personen:

2 EL natives Olivenöl extra	4 Lachsfilets	Salz, Pfeffer
3 EL. Butter	3 Knoblauchzehen	1 1/2 halbierte Kirschtomaten
Babyspinat	Sahne	Parmesan
gehackte Kräuter		

In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze Öl erhitzen. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn Öl schimmert, aber nicht raucht, Lachshaut Seite nach oben hinzufügen und kochen, bis tief golden, ca. 6 Minuten.

Umkippen und 2 Minuten mehr kochen. Transfer auf eine Platte.

Reduzieren Sie die Hitze auf Medium und fügen Sie Butter hinzu. Wenn die Butter geschmolzen ist, gehackten Knoblauch unterrühren und kochen, bis er duftet, ca. 1 Minute. Kirschtomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kochen, bis die Tomaten zu platzen beginnen, dann Spinat hinzufügen. Kochen, bis Spinat zu welken beginnt.

Sahne, Parmesan und Kräuter unterrühren und Mischung zum Kochen bringen. Reduzieren Sie die Hitze auf niedrig und köcheln, bis die Sauce leicht reduziert ist, ca. 3 Minuten.

Lachs zurück in die Pfanne und Löffel über Sauce. Simmern, bis der Lachs durchgegart ist, ca. 3 Minuten.

Mit mehr Kräutern garnieren und vor dem Servieren die Zitrone darauf drücken.

NN am 12. April 2021