

Paprika-Spinat-Auflauf mit Lachs-Filets

Für 2 Portionen

2 Lachsfilets ohne Haut	300 g junger Spinat	1 Paprika (rot)
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	1 Schalotte
1 Limette	3 EL Olivenöl	Parmesan, Butter
Salz, Pfeffer, Chili		

Ofen auf 170 Grad vorheizen. Paprika entkernen und die weißen Trennwände entfernen. Danach die Paprika in Streifen schneiden und in heißem Öl in der Pfanne anbraten. Die Zwiebel, die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen, halbieren, fein würfeln und mit in die Pfanne geben. Das Ganze ein wenig anschwitzen und danach den gewaschenen, jungen Spinat mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und anschließend in eine Auflaufform geben. Die Limette waschen, mit der Schale in feine Scheiben schneiden und die Paprika-Spinat-Mischung mit den Limettenscheiben belegen. Beide Seiten der Lachsfilets salzen und pfeffern und anschließend auf die Limettenscheiben legen. Zwei bis drei Flöckchen Butter hinzufügen und die Auflaufform für 15 bis 18 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Abschließend den Lachs mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen und für eine Minute im Ofen auf höchster Grillstufe gratinieren. Den Auflauf mit dem Lachs auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 03. Dezember 2013