

Spinat-Salat mit marinierten Meeresfrüchten

Für 2 Personen

1 Knoblauchzehe	2 Scheiben Weißbrot	2 EL Butter
100 g frisches Lachsfilet	100 g gegarte Shrimps	100 g gegarte Muscheln
Saft von 1 Zitrone	Salz, Pfeffer, Zucker	100 g Tomaten
1 Zwiebel	2 Stiele Basilikum	2 Stiele Koriander
2 Stiele Petersilie	7 EL Olivenöl	200 g junge Spinatblätter
2 EL heller Balsamessig		

Knoblauch schälen und fein hacken. Weißbrot in 20, ca. 5 cm lange Stifte schneiden. Butter und Knoblauch in einer Pfanne portionsweise andünsten. Weißbrot darin goldbraun rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Lachsfilet abspülen und trocken tupfen. Lachs in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mit Shrimps und Muscheln in eine Schüssel geben und mischen. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker verrühren. Über die Meeresfrüchte geben und 15 – 20 Minuten marinieren. Tomaten abspülen, trocken reiben vierteln, entkernen und fein würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Basilikum, Koriander und Petersilie abspülen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Alles unter die Meeresfrüchte mischen. 4 EL Olivenöl darüber geben, mischen und abschmecken. Spinat verlesen, grobe Stiele abzupfen, abspülen und trocken tupfen. Die 2 EL Balsamessig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 3 EL Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Den Spinatsalat abschmecken, auf Tellern anrichten, mit den marinierten Meeresfrüchten und geröstetem Weißbrot servieren.

Otto Koch am 10. Mai 2013