

Für 4 Personen

Lachsschnitzel «Pizzaiolo» auf Blattspinat

Lachsschnitzel

- 4 Lachsmittelstücke à 120g
- 30g Butter
- 4 Tomaten
- 10g frischer Basilikum
- 100g Büffel-Mozzarella
- 250g Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Blattspinat

- 400g Blattspinat frisch oder TK
- 20g Butter
- 30g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat

Zubereitung

Den Blattspinat rüsten, waschen und in kochendem Salzwasser überwallen. Sofort abkühlen und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch in Butter andünsten. Den Blattspinat beugeben, mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen. Den Spinat weichschmoren.

Eine passende Gratinplatte nehmen und mit Butter ausstreichen. Den Spinat in die Gratinplatte legen. Die Lachsmittelstücke sauber parieren und mit Küchentrepp abtupfen. Mit Salz und Pfeffer den Fisch würzen und auf den Spinat legen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, mit dem gehackten Basilikum vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Lachs verteilen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und über den Fisch legen. Die Sahne ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und die Lachsmittelstücke damit übergiessen. Die Gratinplatte in den auf 220°C vorgeheizten Backofen schieben und 6 – 10 Minuten schmoren und gleichzeitig überbacken lassen.

Anrichten

Gleich in der Gratinplatte servieren.

Anmerkung

Zu diesem Rezept passen Reis oder Salzkartoffeln sehr gut dazu. Als Vorspeise reicht dieses Rezept für 8 Personen. Es empfiehlt sich dann den Lachs in 60g Stücke zu schneiden.