

Gebratenes Lachsfilet mit offener Spinat-Lachs-Lasagne und sautierten Tomaten

Zutaten für 4 Personen

- Zutaten für 4 Personen:
- 4 Stk. Lachsfilet frisch
- ½ Stk. Zitrone
- 50 g Mehl griffig
- Salz, Pfeffer
- Etwas Öl zum Braten, Zitrone für Garnitur

Nudelteig:

- 200 g Hartweizengrieß
- 50 g Mehl glatt Type 700
- Salz
- 20 ml Olivenöl
- 120 ml Wasser

Sauce:

- 400 g Blattspinat tiefgekühlt
- 250 ml Schlagobers
- 150 g Österkron
- 10 g Knoblauch
- 100 g Zwiebel
- 50 g Weißwein
- Etwas Olivenöl zum Braten

Garnitur:

- 50 g Parmesan ganz

Sautierte Tomaten:

- 300 g Kirschtomaten
- 20 g Butter
- 10 g Zucker
- 10 ml Balsamicoessig dunkel
- Salz



Zubereitung:

1. Nudelteig herstellen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. rasten lassen. Sauce: Zwiebel fein würfelig schneiden, Knoblauch hacken, Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen und mit Weißwein ablöschen, mit Schlagobers aufgießen, würzen, Spinat groß zerpflücken und zugeben. Sauce etwas dünsten lassen dann kleinwürfelig geschnittenen Gorgonzola zugeben und unter Rühren schmelzen lassen
2. Nudelteig dünn ausrollen (Nudelmaschine) und Kreise ausstechen; Nudelblätter und Sauce abwechselnd auf Blech geben, oberste Schicht mit Butter bestreichen und im Dampfgarer ca. 8 min. dämpfen;
3. Lachsfilet säubern, säuern, salzen, auf einer Seite in Mehl tauchen, á la Minute braten, mit der bemehlten Fläche in die Pfanne geben! (Kerntemperatur 52°C)
4. Tomaten: Butter zerlassen, Zucker leicht karamellisieren, Tomaten kurz sautieren, mit einem Schuss Balsamicoessig ablöschen und würzen
5. Alle Komponenten gemeinsam anrichten; garnieren

Allergene: Milch, Gluten, Fisch

Die 4 HLA und B wünschen gutes Gelingen!

