

Lachspaillard mit Limettenvinaigrette

Zutaten für 4 Personen

640g Lachsfilet ohne Haut am Stück
400g Jungspinat oder Salatspinat
1 Knoblauchzehe gehackt
1 EL Schalotten gehackt

Limettenvinaigrette

1 KL Senf
1 EL Schalotten gehackt
1 Limette
1 EL starke Gemüsebrühe
3 EL Sonnenblumenöl
3 EL Olivenöl (Sole e gusto)
Salz, Pfeffer (Wiberg)



Vorbereitung:

Anrichtefläche (Durchmesser ca. 14cm) von vier flachen Teller mit etwas Olivenöl ausreiben.
Lachsfilet in 5 mm dünne Tranchen schneiden und kreisförmig auf die geölte Fläche legen.
Backofen auf 200° Celsius Umluft vorheizen.

Für die Vinaigrette Senf, Schalotten, Limettenabrieb und Saft in eine Schüssel geben. Das Ganze mit dem Schwingbesen gut verrühren und nach und nach das Öl unterziehen. Am Schluss die Gemüsebrühe darunter rühren und mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Den Jungspinat gut waschen und abtropfen lassen. Cherrytomaten waschen, halbieren und mit Salz und Pfeffer etwas würzen.

Zubereitung:

Die angerichteten Lachspaillard mit etwas Meersalz aus der Mühle würzen und für ca. 2-3 Minuten übereinander in den Ofen schieben. Währenddessen Schalotten und Knoblauch in etwas Olivenöl kurz andünsten. Den Jungspinat und 1 EL Butter zugeben, anschliessend das Ganze ca. 2 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Fenchelsamen abschmecken.

Die Lachspaillard nun aus dem Ofen nehmen und mit der Vinaigrette grosszügig beträufeln. Den Spinat in die Mitte auf den Lachs anrichten oder separat dazu servieren. Mit den Cherrytomaten ausgarnieren.

Nach Belieben Reis oder Salzkartoffeln dazu servieren.

Ä Guete!