

Ofen-Lachs mit Spinat, Zitrone und cremiger Soße

Für 4 Personen:

4 Lachsfilets, (a 150 g)	180 g Kürbis, 1 cm Würfel	400 g Blattspinat
2 Schalotten, gewürfelt	1 Knoblauchzehe, Scheiben	50 g Pinienkerne
1 Zitrone, Scheiben	250 ml Sahne	50 g Mascarpone
Salz, Pfeffer	2 Prisen Muskatnuss	1 Prise Piri-Piri
Olivenöl		

Den Backofen auf 180°C Ober/-Unterhitze vorheizen.

Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett und bei mittlerer Hitze anrösten, herausnehmen und beiseite stellen.

Eine große Pfanne, mit passendem Deckel bei mittlerer Hitze aufsetzen und die Schalottenwürfel in 2-3 EL Olivenöl anschwitzen, dabei leicht salzen. Die Kürbiswürfel und die Knoblauchscheiben zufügen und 2 Minuten anschwitzen.

Den Spinat in die Pfanne geben und den Deckel der Pfanne aufsetzen.

Den Spinat in sich zusammenfallen lassen und mit den Zutaten in der Pfanne vermengen. Alles mit Salz, Pfeffer und einer kräftigen Prise Muskatnuss würzen.

Sahne und Mascarpone zufügen und vermengen. Die Flüssigkeit einmal aufkochen lassen und in eine Auflaufform gießen. Die Zitronenscheiben darauf verteilen.

Die Lachsfilets mit Salz, Pfeffer (und bei Bedarf einer Prise Piri-Piri) würzen und in die Auflaufform auf die Zitronen legen. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen und sofort servieren.

NN am 15. Dezember 2024