

Gratinierte Lachsschnitte mit Pesto auf Blattspinat, geschmorte Cherry Tomaten und Wildreis



Ein einfaches mediterranes Rezept.

Zutaten für 2 Personen:



2 Portionen à 160g Lachsfilet

- 2 Essl Olivenöl
- 200 g frische Blattspinat
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 größere Schalotten (ca. 40 g)
- 200 g Cocktailtomaten
- 60 g Wildreis (Mischung)
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Pesto (Die Zutaten und die Zubereitung des Pestos finden Sie hier [Pesto-Grundrezept.](#))

Tipp: Dieses Rezept wurde mit Bärlauch-Mandel-Pesto hergestellt. Jetzt, nach der Bärlauch-Saison,

bietet es sich sehr gut an ein Pesto mit Basilikum, Rucola oder Petersilie zu verwenden.

Zubereitung (Zubereitungszeit: 50 Minuten):

Cocktailtomaten waschen, halbieren und mit etwas Pfeffer und Salz leicht würzen.

Wasser und mit etwas Salz in einen größeren Topf zum Kochen bringen und den Reis für circa 20 Minuten kochen. Anschließend den Reis in einem Sieb abtropfen lassen.



Die Tomaten als Bodenbelag in eine Auflaufform geben, oben darauf die leicht gewürzten (Pfeffer, Salz) Lachsschnitten legen. Den Lachs jeweils mit einem guten Esslöffel Pesto, als Gratin Masse, belegen.

In den vorgeheizten Ofen schieben und bei 180 Grad für circa 18 Minuten garen.

Den frischen, gewaschenen und geputzten Spinat in einer heißen Pfanne mit einem Tropfen Olivenöl leicht anbraten, die Schalotten in feine Streifen geschnitten dazugeben und mit einer Prise Salz und etwas geriebener Muskatnuss würzen. Nach 2 bis 3 Minuten ist er verzehrfertig.



Den Reis in die Mitte eines Teller geben und eine Mulde bilden. Den Blattspinat neben den Reis oder in die Mulde anrichten, das Lachsfilet auf den Reis setzten, dann die Tomaten in einem Kreis darum anrichten, etwas von der Flüssigkeit aus der Auflaufform über den Reis gießen.
