

KOCHEN FÜR DAS WOCHENENDE

Rezept von Reiner Neidhart, „Neidharts Küche“ aus Karben

Lachsmedaillons mit Blattspinat, gefüllter Tomate und Gazpacho**Zutaten Lachsmedaillons:**

4 Lachsmedaillons a 140 g

Salz, Pfeffer

Rapsöl zum Braten

260 g Blattspinat

2 cl Rapsöl

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Muskat

4 feste Tomaten

1 Schalotte

2 cl Olivenöl

60 g Zucchini

2 Stangen Staudensellerie

80 g rote Paprika

1 EL Pinienkerne

Salz, Pfeffer

2 Stiele Basilikum

3 EL Reibekäse

Zubereitung:

Die Lachsmedaillons kurz vor dem Braten würzen. Von beiden Seiten in Rapsöl anbraten. Im Ofen bei 190° C 4-6 Minuten weiter garen.

Den Spinat waschen. Die fein geschnittenen Schalotte und die zerdrückten Knoblauchzehe in Rapsöl kurz anschwitzen. Den Spinat darauf geben, bis er zusammengefallen ist. Danach mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Tomaten halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und zur Seite stellen. Die Schalotte und das Gemüse in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Pinienkerne, Salz, Pfeffer und den fein geschnittenen Basilikum dazu geben. Das gedünstete Gemüse in die halben Tomaten füllen und mit dem Reibekäse bestreuen. Im Ofen bei 190 Grad 12 Minuten garen.

Zutaten Gazpacho:

140 g Salatgurke
je 150 g gelbe und rote Paprika
120 g Staudensellerie
160 g reife, rote Tomaten
100 g Cantaloupe-Melone
1 halbe Chilischote ohne Kerne
1 Zweig Minze
2 Zweige Zitronenmelisse
1 Abrieb und Saft einer Limone
5 EL kaltgepresstes Olivenöl
2 cl Balsamicoessig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Salatgurke vom Kerngehäuse befreien und zusammen mit Paprika, Staudensellerie, Tomaten und Galiamelone in kleine Würfel schneiden. Die Minze und die Zitronenmelisse fein schneiden und dazu geben. Mit Abrieb und Saft der Limone, dem Olivenöl und Essig abschmecken.

Den Blattspinat auf einem Teller anrichten. Den gebratenen Lachs daraufsetzen, die Tomate daneben anrichten und mit der Gazpacho begießen.