



Lachs mit gebratenen Pfirsichen und Spinat

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Lachsfilets 220 g »

100 g junger Blattspinat

2 kleine Pfirsiche

2 EL Butter

2 EL Granatapfelsirup

2 EL Teriyakisauce

Salz

grob gemahlener schwarzer Pfeffer

2 EL Sonnenblumenöl

Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

1. Lachsfilets nach Packungsanleitung auftauen, dann kalt abspülen und trocken tupfen.
2. Blattspinat verlesen, waschen und trockenschleudern. Pfirsiche waschen, halbieren und Stein entfernen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden. In heißer Butter anbraten und mit Granatapfelsirup und Teriyakisauce ablöschen.
3. Lachs salzen und pfeffern. Im heißen Öl von beiden Seiten ca. 6 Minuten braten. Dabei mit etwas Bratfond der Pfirsiche bepinseln.
4. Pfirsichspalten mit übrigem Bratfond unter den Spinat heben und auf 2 Teller verteilen. Lachs darauf anrichten und mit Basilikum garnieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

