



Lachs - Picatta mit einer Tomaten - Gemüsesoße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas für die ganze Familie

Zutaten

- Für das Lachs - Picatta:
- 700 - 800 g frisches oder T.K Lachsfilet, ohne Haut, küchenfertig
- 3 frische Eier
- 30 - 40g würziger, geriebenen Bergkäse
- Etwas Milch
- Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft
- Für die Tomaten - Gemüsesoße:
- 1/2 Dose Tomaten
- (Die haben einen besseren Eigengeschmack als Frische)
- Etwas frisches Basilikum
- 1 Thymianzweig , gezupft, gehackt
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 3 frische Tomaten, abgezogen, in grobe nWürfeln
- 1 Knoblauchzehen, fein gewürfelt (wenn man mag)
- 1 mittelgroße Zucchini klein gewürfelt
- 40 - 50g gewürfelte, magerer Speck
- Etwas Butterschmalz

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Tomaten - Gemüsesoße:

Schritt3

Den Würfelspeck, die Schalotten, den Knoblauch in etwas Öl glasig anbraten lassen, etwas zeitversetzt die klein gewürfelte Zucchini hinzu fügen.

Schritt4

Mit den Dosen Tomaten ablöschen und Alles leise 5 - 10 min. köcheln lassen. Die fein gehackten Kräutern ergänzen, nachschmecken.

Schritt5

Erst jetzt die grob gewürfelten Tomaten und den in Streifen geschnittenen, frischen Basilikum dazu geben.

Schritt6

Lachs Picatta

Schritt7

3 ganze Eier mit etwas Frischmilch und den würzigen

Schritt8

Bergkäse dazu geben, verrühren.

Schritt9

Die 200 g schweren Lachsfilets salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft marinieren.

Schritt10

Leicht mehlen und durch die Käse - Ei - Panade ziehen, überschüssige Panade etwas abstreifen.

Schritt11

In heißem Butterschmalz, goldgelb ca. 2 min. auf jeder Seite herausbraten, in der noch heißen Pfanne 1 - 2 min. "ausruhen lassen".

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Das Lachspicatta auf der Tomaten - Basilikumsoße anrichten und diverse Teigwaren , sowie frische, bunte Saisonsalate dazu reichen.

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** einfach, für jeden tag, gesund, schnell und preiswert.

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachs-picatta-mit-einer-tomaten-gemuesesosse/>