Rezept

Lachs-Polenta-Schnitten

Ein Rezept von Lachs-Polenta-Schnitten, am 29.04.2024

Zutaten

	Salz
600 g	Lachsfilet
	weißer Pfeffer
1 Bund	Dill
8 EL	Sahne
	Öl für die Fettpfanne
250 g	Polenta (Maisgrieß)
2 EL	Zitronensaft
250 g	Radicchio
125 g	Mascarpone
100 g	Pecorino

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. 1 l Wasser aufkochen lassen. 1-2 TL Salz zufügen. Maisgrieß unter Rühren einstreuen. Bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

2. Den Lachs in 16 Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Heiße Polenta auf die gefettete Fettpfanne geben und glatt verstreichen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Radicchio putzen, waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Dill waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Mascarpone, Sahne und Dill verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pecorino fein raspeln.

4. Radicchio auf der Polenta verteilen. Lachs darauf legen. Mascarponecreme darüber träufeln. Mit Käse bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 15-20 Min. backen. Noch heiß in Stücke schneiden und sofort servieren.