

## Rezept

# Lachskoteletts mit Tomaten-Pilzen

Ein Rezept von Lachskoteletts mit Tomaten-Pilzen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>4</b> Lachskoteletts (à ca. 250 g)
<b>600 g</b> Kirschtomaten	je 150 g kleine Champignons und Egerlinge
<b>2 Zweige</b> Rosmarin	<b>50 ml</b> Fischfond (aus dem Glas; ersatzweise Gemüsebrühe)
<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver	Olivenöl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Das Öl mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Lachskoteletts waschen, trocken tupfen und in der Marinade wenden, ziehen lassen.

---

2. Den Backofen auf 220° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Tomaten waschen, größere halbieren. Pilze sauber abreiben, Stielenden abschneiden, größere Pilze halbieren. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und grob hacken.

---

3. Eine große Gratinform oder die Fettpfanne des Backofens einfetten. Abgetropfte Lachskoteletts (Marinade aufheben!) hineinlegen. Tomaten und Pilze drum herum verteilen, mit Rosmarin bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte) 5 Min. braten. Marinade mit Fond oder Brühe und Paprikapulver verrühren. Temperatur auf 200° herunterschalten, Lachs wenden und Marinade angießen. Weitere 10 Min. garen.