

Rezept

Lachskoteletts mit Tomaten-Pilzen

Ein Rezept von Lachskoteletts mit Tomaten-Pilzen, am 05.12.2025

Zutaten

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