

# LACHS-TOMATEN-PFANNE

## Zutaten (2 Personen)

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Basilikum
- 2 Lachsfilet ohne Haut
- Etwas Mehl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Tomatenmark
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 2-3 EL Zitronensaft
- Chiliflocken
- 1 Prise Zucker
- 150 g Cocktailtomaten



## Zubereitung

Schalotte und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Tomaten waschen und halbieren. Basilikumblättchen abzupfen. Lachs trocken tupfen, salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Lachs darin von beiden Seiten kurz anbraten, dann herausnehmen. Schalotte und Knoblauch in die Pfanne geben und anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und unter rühren kurz anrösten. Brühe und Sahne zugießen, glatt rühren und kurz aufkochen lassen. Soße mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Zucker würzen und abschmecken. Tomaten und die Hälfte der Basilikumblätter zur Soße geben. Lachsfilet ebenfalls zur Soße geben und zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen. Nicht mehr kochen.

Zum Servieren mit Pfeffer übermahlen und mit übrigem Basilikum bestreuen.