

**Daniele Corona**  
**Gratinierte Lachsschnecken**  
**mit Zuckerhut-Salat alla Siciliana**

Freitag, 29. September 2023

Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Mediterran

**Zutaten:**

2 EL	Pinienkerne
1	Zuckerhutsalat (ca. 600 g)
1	Bio-Zitrone
800 g	Lachsfilet ohne Haut im Ganzen (Lachsseite)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	weiche Butter
3 Zweige	Thymian
1/2 Bund	Schnittlauch
1	Knoblauchzehe
80 g	Semmelbrösel
120 ml	Olivenöl
2	Bio-Orangen
50 ml	Weißweinessig
1 EL	Honig
1	rote Zwiebel
3 Stiele	Blattpetersilie
4	grüne Oliven, entsteint
2 EL	Rosinen



**Zubereitung:**

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.
2. Zuckerhut putzen, in feine Streifen schneiden, dann gut waschen und trocken schleudern.
3. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
4. Die Lachsseite unter kaltem Wasser waschen und mit einem sauberen Tuch abtupfen, noch evtl. vorhandene Gräten der Lachsseite zupfen. Dann der Länge nach ca. 1 cm dicke Lachsstreifen schneiden. Die Lachsstreifen salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft säuern.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Pinsel leicht mit Butter bestreichen.
6. Thymian und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln. Vom Thymian die Blättchen abzupfen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Knoblauch schälen und fein reiben.
7. Die Lachsstreifen zu 4 gleich großen Schnecken aufrollen und auf das Backblech legen.
8. In einer Schüssel die Semmelbrösel mit etwa 1/3 vom Olivenöl, Thymian, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren und die Masse gleichmäßig auf den Lachsschnecken verteilen.
9. Den Backofen auf 240 Grad Oberhitze vorheizen.
10. Für das Dressing Orangen heiß abbrausen, trocken reiben. Eine der Orangen dick schälen, sodass das Weiße mit entfernt wird. Orange in feine Würfel schneiden. Die andere Orange halbieren und den Saft auspressen.
11. In einer Schüssel Orangensaft, Orangenvwürfel, Weißweinessig, Honig und restliches Olivenöl vermischen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
12. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.
13. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

14. Die Oliven fein hacken.

15. Oliven, Zwiebelstreifen, Petersilie, geröstete Pinienkerne und Rosinen zum Orangendressing geben. Salatstreifen zugeben, alles gut vermengen und mindestens 10 Minuten durchziehen lassen.

16. Das Backblech mit den Lachsschnecken in den vorgeheizten Backofen schieben. Je nach Dicke des Filets die Lachsschnecken ca. 5-7 Minuten garen.

17. Vor dem Servieren den Salat nochmals abschmecken.

18. Zuckerhutsalat in der Tellermitte anrichten. Die gegarten Lachsschnecken vorsichtig mit einem Pfannenwender auf oder neben den Salat heben. Etwas abgeriebene Zitronenschale darüber streuen und genießen.

Pro Portion: 720 kcal/ 3000 kJ

30 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß, 46 g Fett