

GEBRATENER LACHS MIT POLENTA NACH PROVENZALISCHER ART

10
min

Zubereitung

15
min

Garzeit

Zubereitung:

1- Den Backofen auf 180 °C (Stufe 6) vorheizen.

2- Für die Polenta: Die Milch mit dem Salz und der **McCormick Mediterrana Gewürzmischung** zum Sieden bringen. Die Polenta hinzugeben und umrühren, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen wurde. Zum Schluss den Rahm und die Butter hinzugeben. Warm halten. **3-** Die Piniennüsse rösten, die eingelegten Tomaten vierteln und den Basilikum fein hacken. Die Zutaten vermischen, salzen, pfeffern und Olivenöl hinzugeben. Beiseitstellen. **4-** Die Lachsfilets salzen. Die Filets auf der Hautseite in einer Pfanne mit Traubenkernöl bräunen. Die Filets auf ein Backblech legen und 10 Min. im Backofen garen.

Anrichten:

Die Polenta in einem Kreis anrichten, das Lachsfilet darauflegen und zum Schluss die Sauce Vierge darübergerben.

Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Sie können auch etwas **McCormick Mediterrana Gewürzmischung** in die Sauce Vierge geben.



ZUTATEN (10 Portionen)

- 300g fertige Polenta
- 23g **McCormick Mediterrana Gewürzmischung**
- 150cl Milch
- 10cl Vollrahm, flüssig
- 80g Butter
- 3g Salz
- 10 Lachsfilets, je 150g
- 10cl Olivenöl
- 150g Piniennüsse
- 100g eingelegte Tomaten
- 2 Bund Basilikum
- 3cl Traubenkernöl
- 3g Pfeffer
- 3g Salz

EIER AUS DEM OFEN NACH PROVENZALISCHER ART

10
min

Zubereitung

8
min

Garzeit

ZUTATEN (10 Portionen)

- 1 Demi-Baguette
- 10 Eier
- 15g **McCormick Mediterrana Gewürzmischung**
- 300g eingelegte Tomaten
- 5 Bund Basilikum
- 30g Tapenade
- 20g Butter
- 2cl Olivenöl
- 3g Pfeffer
- 3g Salz

Zubereitung:

1- Den Backofen auf 180 °C (Stufe 6) vorheizen. **2-** Die eingelegten Tomaten halbieren und den Basilikum fein hacken. Die Zutaten vermischen und die Tapenade und die **McCormick Mediterrana Gewürzmischung** hinzugeben. Salzen und pfeffern. **3-** Das Baguette in kleine Schnitten schneiden. Etwas Olivenöl auf die Brotschnitten gießen und sie einige Minuten im Backofen rösten. **4-** Die kleinen Auflaufformen mit Butter einfetten. Die Beilage verteilen, in jede Auflaufform ein Ei schlagen. **5-** Die Eier im Ofen im Wasserbad ca. 6 bis 8 Min. garen lassen.

Anrichten:

Die Eier aus dem Ofen mit den Brotschnitten zum Eintunken sofort servieren.

Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Sie können die provenzalische Note verstärken, indem Sie zu der Beilage 1g **McCormick Knoblauchpulver** und 1g **McCormick Thymian** hinzugeben.