Lachs-Tomaten-Ragout

Zutaten für 4 Personen

300 g Kirschtomaten	waschen und halbieren. Von
400 g Lachsfilet	eventuell die Haut entfernen, das Filet waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
1 Zwiebel	schälen und würfeln.
2 Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln.
1 EL Butterschmalz	in einer Pfanne erhitzen, den Lachs und
1 TL Honig	zugeben. Alles kurz anbraten. Lachs herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch im verbleibenden Butterschmalz anschwitzen.
1 EL Tomatenmark	zugeben, kurz anrösten und mit
50 ml Weißwein	ablöschen. Etwas reduzieren lassen.
250 ml Sahne	zufügen, unterrühren und kurz aufkochen lassen. Die Tomaten zugeben, mit
Salz und Pfeffer	abschmecken, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Den Herd ausschalten, die Lachswürfel zugeben und in der Soße ca. 5 Minuten garziehen lassen.
½ Bund Petersilie	hacken, zur Soße geben, unterrühren und das Ragout noch einmal mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.

Das passt dazu: Bandnudeln mit Spinat

Fisch