Schneller Ofenlachs mit Blattspinat und geschmolzenen Tomaten

Zutaten für 4 Personen:
750 g Tomaten
5 EL Olivenöl
2 EL Butter
Fleur de Sei
Pfeffer aus der Mühle
Zucker
700 g Blattspinat
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
frisch geriebene Muskatnuss
600 g Lachsfilet (ohne Haut)
2 Stiele Estragon

1 Die Stielansätze der Tomaten herausschneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, herausheben, kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne
2 EL Olivenöl und die Butter erhitzen, die Tomaten darin bei mittlerer Hitze einige Minuten erhitzen, dabei ab und zu vorsichtig umrühren. Die Tomaten mit Fleur de Sei, Pfeffer und Zucker würzen.
2 Den Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das restliche Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Den Spinat tropfnass dazugeben und bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3 Den Backofen auf 180 Grad C vorheizen. Das Lachsfilet waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und quer in dünne Scheiben schneiden. Den Spinat in einer ofenfesten Form verteilen. Den Lachs darauf geben, mit Fleur de Sei und Pfeffer würzen. Die Tomatenwürfel auf dem Lachs verteilen. Den Estragon waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Hälfte des Estragons über die Tomaten streuen. Den Lachs im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten garen.
4 Den Ofenlachs in Stücke schneiden und auf Tellern anrichten. Mit Pfeffer und dem übrigen Estragon bestreuen und nach Belieben mit Olivenöl beträufeln.