

Gebratener Ingwer-Lachs mit Kokos-Spinat und Mandel-Reis

Für 2 Personen

2 Lachsfilets a 200 g	200 g Jasminreis	200 g Spinat
2 Knoblauchzehen	1 unbehandelte Zitrone	50 g Mandelblättchen
50 g Butter	400 ml ungesüßte Kokoscreme	2 EL Sojasoße
40 g Ingwer	1 EL asiatische Chilipaste	Sesamöl, von geröstetem Sesam
1 EL Erdnussöl	Salz	

Den Ingwer schälen, reiben und mit etwas Sesamöl und der Sojasoße in einem Gefrierbeutel geben. Den Lachs waschen, trockentupfen und 15 Minuten im Gefrierbeutel marinieren. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und zusammen mit der Chilipaste und etwas Sesamöl in einem Topf bei mittlerer Hitze zwei Minuten dünsten. Eine Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Kokoscreme und den Zitronensaft in den Topf zu dem Knoblauch und der Chilipaste geben und vier Minuten köcheln lassen. Den Spinat putzen, in den Topf geben und dünsten, bis er zusammenfällt. In der Zwischenzeit das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs auf jeder Seite eine Minute braten. In einem Topf Salzwasser aufsetzen und den Reis kochen. Die Mandelblättchen in einer heißen Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend zusammen mit dem gekochten Reis und der Butter mischen. Den Reis mit dem Spinat und dem Lachs auf Tellern anrichten und servieren.

Anja Bischoff am 24. November 2011