

Lachs-Filet mit Limetten-Reis und Gurken-Nudeln

Für 2 Personen

2 Lachsfilets à 150 g	200 g Basmatireis	1 Gurke
2 unbehandelte Limetten	2 unbehandelte Zitronen	1 Zwiebel
100 g kalte Butter	75 g saure Sahne	350 ml Gemüsefond
1/2 Bund Dill	Pflanzenöl	Zucker
Salz	Cayennepfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Die Schale der Limetten abreiben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, darin beides andünsten und den Reis hinzugeben. Anschließend mit dem Fond ablöschen und alles aufkochen lassen. Anschließend den Großteil der Butter dazugeben und abschmecken. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und in etwas Butter auf der Hautseite circa vier Minuten bei mittlerer Hitze kross anbraten. Danach wenden und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Fisch noch eine Minute gar ziehen lassen und anschließend für zehn Minuten in den Ofen geben. Die Salatgurke schälen und das Fruchtfleisch mit dem Sparschäler der Länge nach in dünnen Scheiben rundherum abziehen, so dass die Kerne übrig bleiben. Die Gurkenscheiben in dünne Streifen scheiden. Die Streifen zwei Minuten in heißem Salzwasser blanchieren. Anschließend in ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Die saure Sahne mit dem Zitronensaft verrühren und mit Salz, einer Prise Cayennepfeffer, Dill und einer Prise Zucker herzhaft abschmecken. Die Gurkennudeln mit der Marinade mischen. Den Reis mit dem Lachs und den Gurkennudeln auf Tellern anrichten und mit der Marinade servieren.

Benedikt Börner am 29. Dezember 2011