

Lachs-Filet und Safran-Reis mit Berberitzen

Für zwei Personen

| | | |
|-----------------|---------------|-----------------|
| 2 Lachsfilet | 250 g Reis | 30 g Berberitze |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Limette | 50 g Zucker |
| 250 g Margarine | 4 EL Olivenöl | 5 g Safran |
| Salz, Pfeffer | | |

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Reis in dem kochenden Wasser circa fünf Minuten garen. Anschließend das Wasser abgießen. Einen Topf mit der Margarine erhitzen und schmelzen lassen. Anschließend die Berberitze, den Safran und den Zucker dazugeben und kurz erhitzen lassen. Nun den Reis hinzugeben und zugedeckt zehn Minuten abdampfen lassen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und mit dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Knoblauch marinieren und zehn Minuten ziehen lassen. Eine Pfanne erhitzen. Das fertig marinierte Lachsfilet in der heißen Pfanne braten. Den Safran-Reis mit Berberitze und das Lachsfilet auf Tellern anrichten und servieren.

Nora Esmacillian am 07. November 2013