

# Wildlachs-Filet mit Walnuss-Kruste auf Basmati-Reis

## Für zwei Personen

300 g Wildlachsfilet (2 Stück)	100 g Basmatireis	1 Zitrone, unbehandelt
20 g Walnüsse	1 EL Parmesan	50 g Butter
25 g Margarine	1 EL Paniermehl	1 Bund Dill
3 Stiele glatte Petersilie	1g Safranfäden	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Wildlachsfilets waschen und trockentupfen. Die Zitrone auspressen und den Lachs mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Walnusskerne und die Petersilie grob hacken. Den Parmesan reiben. Die Nüsse mit der Petersilie, dem Paniermehl, dem Parmesan und der Margarine verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reis 20 Minuten in Salzwasser kochen. Die Fischfilets in eine Auflaufform legen, mit dem Nuss-Mix bestreichen und gut andrücken. Im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten garen. Butter in einer Pfanne zerlassen und mit ein paar Spritzern Zitrone ablöschen. Den gehackten Dill dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und servieren.

Corina Mitulescu am 05. März 2014