

Lachs mit Sekt-Limetten-Sahne-Soße, Safran-Reis, Gemüse

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 150 g	1 Limette	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Limette	1 Schalotte	125 ml halbtr. Sekt
125 ml Sahne 7%	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

1 rot Paprika	1 Zucchini	1 Limette
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Reis:

60 g Langkornreis	2 EL Olivenöl	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Safranpulver	6 Safranfäden
Salz		

Für den Lachs:

Limetten halbieren und auspressen. Lachs waschen, trockentupfen und mit Limettensaft beträufeln. Salzen und pfeffern. Lachsfilet in Olivenöl in einer Pfanne auf der Hautseite braten, umdrehen und ziehen lassen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Öl anbraten. Mit Sekt ablöschen und einkochen lassen. Limette halbieren und auspressen.

Sauce mit Limettensaft und Sahne ablöschen und reduzieren lassen.

Thymian und Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sauce mit Salz, Pfeffer, Dill und Thymian abschmecken.

Für das Gemüse:

Paprika halbieren, von den Scheidewänden und Kernen entfernen und in Streifen schneiden. Zucchini waschen, die Enden abschneiden und Zucchini in Scheiben schneiden. Paprika und Zucchini in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Limette halbieren und auspressen. Gemüse mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Safranpulver in $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser auflösen. Reis, Öl, Salz, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und in einen Topf füllen. Einmal kurz aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf 20 Minuten gar ziehen lassen.

Reis mit Safranfäden garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

André Besel am 16. März 2020