Nah&Frisch



Uncle Ben's Professional

Schneller Lachs an Limettenreis

Hauptspeise Fischgerichte Reisgerichte

Zubereitung

Elektro-Backofen auf 160 °C vorheizen. Sahne mit Frischkäse, Weißwein, Senf, Honig, ewas Salz und Pfeffer sowie Dill in einer kleinen, gefetteten Auflaufform gut verrühren. Lachs trocken tupfen, hineinlegen und ca. 25 Min. garen (Elektro- und Erdgasbackofen 160 °C/Stufe 2, Umluft 140 °C). Limette dünn abschälen, Schale in feine Streifen schneiden und Saft auspressen. Express Reis nach Packungsanweisung erhitzen, in eine Schüssel geben und mit Limettenschale, -saft, Salz und Zitronenpfeffer anmachen. Limettenreis mit Lachs und Sauce sowie nach Wunsch mit frischem Dill und Limettenspalten dekoriert servieren.

Zutaten

- 100 g Schlagobers
- 2 EL Frischkäse
- 3 EL Weißwein trocken
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL Honig
- Salz
- Zitronenpfeffer (alternativ: schwarzer Pfeffer)
- 2 EL Dill gehackt
- Fett für die Form
- 2s Stk. Lachsfilets (je 125 g)
- 1/2 Stk. Limette unbehandelt
- 1 Pkg. Uncle Ben's Spitzen-Langkornreis (250g)