

MARLEY SPOON



Pochierter Lachs

auf duftendem Jasminreis mit Dill



ca. 30min



2 Portionen

Wenige Zutaten, aber trotzdem viel Geschmack? Da kommen wir ins Spiel! Sanft pochiertes Lachs macht es sich heute auf Jasminreis, verfeinert mit einem Kräuteröl aus Dill und Lauchzwiebel, gemütlich. Doch der Dill kommt nicht nur im Kräuteröl ins Spiel, er darf auch mit einer würzig-süßen Sauce als frische Garnitur dienen. Ideal, wenn es schnell gehen, aber dennoch fein schmecken soll. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 150g Jasminreis
- 10g Dill
- 1 Lauchzwiebel
- 2 MSC-Lachsfilets, aufgetaut ¹

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Honig
- ¼EL Senf ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Schneebesen
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Fisch (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

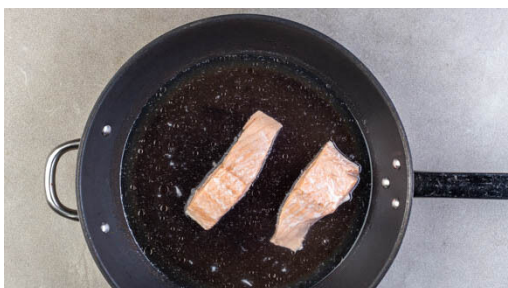
Nährwertangaben pro Portion

Energie 748kcal, Fett 39.5g,
Kohlenhydrate 65.5g, Eiweiß 31.9g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



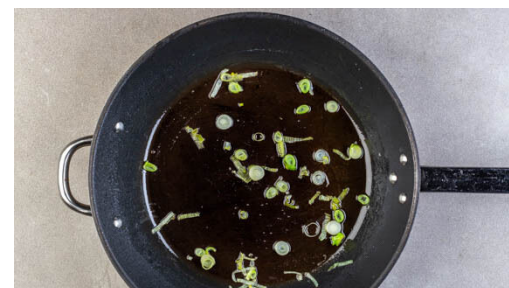
4. Fisch garen

Den **Fisch** kalt abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten entfernen. Eine mittelgroße Pfanne ca. 1cm hoch mit Wasser befüllen. 1 kräftige Prise Salz und 2EL hellen Essig unterrühren und das Wasser bei mittlerer Hitze aufkochen. Die Hitze reduzieren und den **Fisch** mit der Haut nach unten in das Wasser legen. Abdecken und 6-8Min. sanft köcheln lassen, bis der **Fisch** gar ist.



2. Kräuteröl vorbereiten

Während der **Reis** kocht die **Dillspitzen** abzupfen und die **½ der Dillspitzen** mit den **Dillstängeln** grob schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden, die **grünen und weißen Ringe** getrennt aufbewahren.



5. Sauce ansetzen

Den gegarten **Fisch** aus der Pfanne nehmen und abgedeckt warm halten. Das Wasser entsorgen und die Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **weißen Lauchzwiebelringe** dazugeben und 1-2Min. braten, bis sie leicht bräunen. Dann mit ½EL hellem Essig ablöschen und die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Kräuteröl zubereiten

Die **geschnittenen Dillspitzen und -stängel** und die **grünen Lauchzwiebelringe** in ein hohes Gefäß geben. 2EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und alles mit einem Stabmixer glatt pürieren. Das **Kräuteröl** unter den **Reis** mengen.



6. Sauce fertigstellen

1EL Honig, ca. ¼EL Senf, 2EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer in die Pfanne geben und alles gut mit einem Schneebesen verrühren. **Einige Dillspitzen** für die **Garnitur** aufbewahren, die **übrigen Dillspitzen** in die **Sauce** rühren. Den **Fisch** auf dem **Reis** anrichten. Mit der **Sauce** beträufeln und mit den aufbewahrten **Dillspitzen** garniert servieren.