

# Kochen mit Klaus

## Lachsfilet zu Limettenreis

**Zutaten:** (Für 2-3 Personen)

- 3 TK-Lachsfilets, 2 Pck. Fix f. Lachs-Sahne-Gratin, 200 ml Sahne,
- 200 ml Milch, 50 ml Weißwein, 2 Knobizehen, 1 Zwiebel, Olivenöl,
- 1 gr. Tasse Langkornreis, 1 Limette unbehand., 3 TL Gemüsebrühe,
- Salz, Zitronenpfeffer, TK-Basilikum

**Zubereitung:**

1. Lachsfilet tiefgefroren in eine Auflaufform legen. Beutelinhalte mit Sahne, Milch, Weißwein u. Basilikum verrühren u. über den Lachs geben. Lachs ca. 30 Min. bei 200°C gratinieren.



2. Limettenschale abreiben u. den Saft auspressen. Basilikum waschen u. klein hacken. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln u. in heißem Olivenöl glasig dünsten. Reis zugeben, mit 2 Tassen Wasser u. Limettensaft ablöschen. Brühe u. Limettenschale einrühren, aufkochen. Hitze herunternehmen, Topf abdecken u. Reis nach der Quellmethode zubereiten. Mit Zitronenpfeffer u. Basilikum würzen.



3. Lachsfilets mit Sauce zu dem Limettenreis servieren.



*Tipp des Chaoten:*

*Mit Basilikum und Limettenspalten servieren. Sehr lecker!*



Erstellt von Klaus am 29.03.2013