



Ingwer-Zitronen-Lachs auf Jasminreis

Zutaten

für 4 Personen

Lachs mit Marinade

4 Lachsfilets

2 Knoblauchzehen

10 g Ingwer

1/2 Bund Petersilie

70 g Olivenöl

20 g Zitronensaft

10 g Honig

3/4 TL Salz

1/4 TL Pfeffer

Reis mit Erbsen

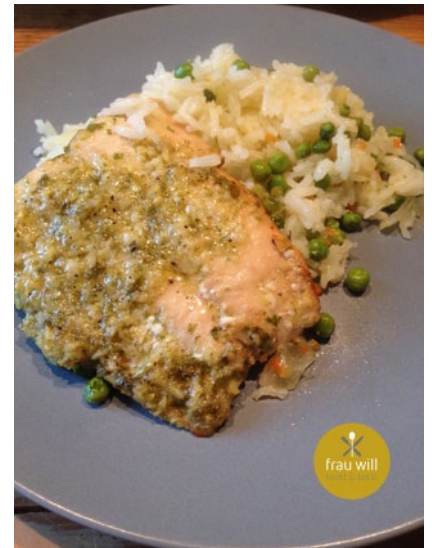
300 g Jasminreis

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

200 g TK-Erbsen (aufgetaut)

700 ml heiße Brühe



Nützliches Zubehör

Ofenhexe
Ofenhandschuhe

Zubereitung

1. Zwei Knoblauchzehen, den Ingwer und die Petersilie fein hacken (3 Sek./St.8) und in eine große Schüssel geben.
2. Öl, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer dazugeben und umrühren. Dann den Lachs dazugeben und vorsichtig mit der Marinade bedecken. Abdecken und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Den Reis mit heißem Wasser übergießen und 10 Minuten einweichen. Dann das überschüssige Wasser abgießen. Die Zwiebel in Würfel schneiden (3 Sek./St. 5) und zusammen mit dem Reis und den Erbsen in die Ofenhexe geben und mischen.
4. Den Ofen vorheizen (200 °C). Zwei Knoblauchzehen in die Brühe pressen. Die warme Brühe über den Reis gießen und 15 Minuten auf der untersten Schiene garen.
5. Dann den Lachs mit der Marinade oben auf den Reis geben und weitere 10 bis 15 Minuten garen. Alles zusammen servieren.

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®. Ihr könnt das Rezept aber auch mit anderen Küchenhelfern zubereiten oder auf die gute alte traditionelle Art :-)

