Bärlauch-Zitronen-Lachs

Zutaten

- 3–4 Lachsfilets
- 2 kleine Zwiebeln
- einige Cocktailtomaten
- 1 Handvoll Bärlauch

Soße:

- 1 Becher Schlagsahne
- 150 ml Wasser
- Salz & Pfeffer
- 4 TL Lemon Kiss Gewürz
- 1 TL Gemüsebrühpulver

Reis:

- 250 g Parboiled Reis
- 1 TL Gemüsebrühpulver
- ½ TL Salz
- Einige Butterflocken

Produkte

- Super-Hacker
- Quadratische Ofenhexe mit Servierhexe
- Lemon Kiss
- Nixe
- Kleiner Zaubermeister
- Packs an! Silikonhandschuhe
- Silikonuntersetzer
- Mini Mix'N Scraper Schaber

Zubereitung

- Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Zwiebeln in feine halbe Ringe schneiden, Cocktailtomaten halbieren und den Bärlauch mit dem Super-Hacker fein hacken. Alles zusammen in die Quadratische Ofenhexe geben.
- Lachsfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen. Mit etwas Lemon Kiss Gewürz bestreuen.
- Schlagsahne, Wasser, Lemon Kiss Gewürz, Gemüsebrühpulver und Salz & Pfeffer in der Nixe mit dem Kleinen Schneebesen verrühren und gleichmäßig über den Lachs gießen.
- Reis gründlich waschen und in den Kleinen Zaubermeister geben.
- Mit warmem Wasser so auffüllen, dass es etwa 1 cm über dem Reis steht.
- Etwas Salz, 1 TL Gemüsebrühpulver und einige Butterflocken zugeben.
- Beide Stoneware mit dem Deckel verschließen und zusammen in den vorgeheizten Backofen geben. Auf dem Rost, unterste Schiene, ca. 40–45 Minuten garen.
- Den Kleinen Zaubermeister und die Quadratische Ofenhexe mit den Packs an! Silikonhandschuhen aus dem Backofen holen und auf den Silikonuntersetzern abstellen.
- Den Reis mit dem Mini Mix 'N Scraper auflockern und in eine kleine Runde Servierschale geben, leicht festdrücken und auf einen Teller stürzen.
- Lachs und Soße um den Reis herum anrichten und mit frischem Bärlauch oder Schnittlauchröllchen servieren.

Kreativ-Team Walli

Rezept Lene Zeiler