

Uncle Ben's

Professional

Schneller Lachs an Limettenreis

Hauptspeise

Fischgerichte

Reisgerichte

ZUBEREITUNG

Elektro-Backofen auf 160 °C vorheizen. Sahne mit Frischkäse, Weißwein, Senf, Honig, etwas 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)