

# Lachs mit Dill-Butter, Orangen-Fenchel und Basmati-Reis

## Für 2 Personen

2 Lachsfilet, a 150 g	125 g Basmatireis	4 Orangen, unbehandelt
5 EL Butter	1 Knolle Fenchel	1 Bund Dill
1 Prise Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit einem Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Den Reis anschließend 20 Minuten gar kochen. Den Dill zupfen, fein schneiden und anschließend einige Dillspitzen zum Garnieren beiseite legen. Den restlichen Dill mit drei Esslöffeln Butter vermengen. Die Orangen halbieren, auspressen und 200 Milliliter abmessen. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen, mit zwei Esslöffeln Orangensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Lachsfilets in eine ofenfeste Form legen und 16 Minuten im Ofen backen. Fünf Minuten vor Garzeitende die Dillbutter über die Lachsfilets verteilen. Den Fenchel schälen, vom Strunk befreien und in dünne Spalten schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel darin pro Seite vier Minuten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fenchel mit dem restlichen Orangensaft ablöschen, kurz aufkochen lassen und fünf Minuten dünsten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Die Lachsfilets aus dem Ofen nehmen. Den Lachs mit der Dillbutter, dem Orangenfenchel und dem Basmatireis auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Dill garnieren.

Nadja Raiminger-Stelzl am 07. Juli 2010