

## Lachs-Päckchen mit Schmorgurken und Reis

### Für zwei Personen

2 Lachsfilets, à 200 g	125 g Wildreismischung	1 Salatgurke
250 g Cocktailtomaten	1 Zitrone	50 g Ingwer
1 Bund Zitronenmelisse	1 Bund Dill	50 g kalte Butter
75 g Salzbutte	200 g Crème-fraîche	200 ml süße Sahne
500 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Reis zusammen mit dem Gemüsefond in einen Topf geben und bissfest garen lassen. Die Lachsfilets waschen, trockentupfen, zunächst quer auf die Alufolie legen und salzen. Die Tomaten waschen, trockentupfen und in Viertel schneiden. Den Ingwer schälen, fein reiben und zusammen mit etwas Pfeffer und Salz unter die Crème-fraîche rühren. Den Fisch großzügig mit der Crème-fraîche-Mischung bestreichen und mit den Tomatenvierteln belegen. Anschließend das Ganze noch einmal großzügig pfeffern, jeweils zwei Stückchen der Butter an die Seiten legen und die Alufolie zu einem Päckchen falten. Die Lachspäckchen in den vorgeheizten Ofen geben und circa 20 Minuten garen lassen. Den Dill waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Gurke ebenfalls waschen, schälen, vierteln und entkernen. Anschließend in grobe Würfel schneiden. Die Salzbutte in einem Topf zerlassen und die Gurke darin schmoren lassen. Pfeffern, salzen und zum Schluss den Dill unterrühren. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Reis und den Schmorgurken auf einem Teller anrichten und servieren.

Carina Kaufmann am 13. Mai 2013