

# Lachs-Schaschlik mit Basmati-Reis und Schnittlauch-Soße

## Für vier Portionen

|                   |                       |                 |
|-------------------|-----------------------|-----------------|
| 200 g Basmatireis | $\frac{1}{2}$ TL Salz | 1 TL Kurkuma    |
| 600 g Lachsfilet  | 12 Kirschtomaten      | 3 Lauchzwiebeln |
| 1 Zwiebel         | 20 g Butter           | 1 TL Mehl       |
| 100 ml Weißwein   | 400 ml Fischfond      | 200 ml Sahne    |
| 1/2 Zitrone       | 1 Bund Schnittlauch   | Salz, Pfeffer   |
| 2 EL Olivenöl     |                       |                 |

## Außerdem:

vier lange Holzspieße

Den Basmatireis in einem Sieb abbrausen und in einen Topf mit 300 Milliliter Wasser und einem halben Teelöffel Salz und dem Kurkuma geben. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und bei mittlerer Stufe etwa 15 bis 18 Minuten köcheln lassen.

Das Lachsfilet in drei Mal drei Zentimeter große Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen und trocknen. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Lachswürfel mit den Kirschtomaten und Lauchzwiebeln abwechselnd auf Holzspieße stecken. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen, die Zwiebel darin anschwitzen. Mehl zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Den Ansatz mit dem Weißwein ablöschen und den Fischfond angießen. Unter Rühren aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Zehn Minuten köcheln lassen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Sahne zugeben und nochmals Zwei bis drei Minuten kochen lassen. Die Sauce mit etwas Zitronensaft verfeinern und zuletzt den Schnittlauch unterrühren.

Eine Grillpfanne erhitzen, das Olivenöl zugeben und die Spieße darin von allen Seiten zwei bis drei Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Basmatireis auf Tellern verteilen, je ein Lachsschaschlik darauf legen und die Schnittlauchsaucen dazu servieren.

Horst Lichter am 30. Januar 2016