

# Lachs-Schaschlik mit Kurkuma-Reis und Tomaten-Soße

## Für 6 Personen

### Für den Lachs:

600 g frisches Lachs-Filet    1 mittelgroße Zucchini    1 rote Paprika  
0.5 frische Ananas    2 Chilischoten

### Für den Reis:

3 Tassen Basmati-Reis    1 Bund Frühlingszwiebeln    0.5 EL Kurkuma  
1 EL Butter    Salz, Zucker, Olivenöl

### Für die Soße:

500 ml Tomatensaft    2 EL Zucker    1 Passionsfrucht  
2 EL Olivenöl    1 frische Chilischote    Salz

### Fertigstellen:

Olivenöl, Salz, Zucker    1 Prise Chilipulver

### Für den Lachs:

Das Lachsfilet waschen, trocknen, entgräten und in mundgerechte Würfel schneiden. Das Gemüse säubern. Zucchini in dicke Scheiben schneiden.

Paprika und Ananas schälen und in mundgerechte Stücke teilen. Chilischote mit oder ohne Kerne ebenfalls in Stücke schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten in bevorzugter Menge und Reihenfolge auf Schaschlik-Spieße stecken.

### Für den Reis:

Basmati-Reis mit Wasser (Faustregel: 1 Teil Reis, 2 Teile Wasser) und 1 Prise Salz aufkochen. Den Topf verschließen, die Hitze auf ein Minimum reduzieren und den Reis etwa 15 Minuten quellen lassen. Derweil die Frühlingszwiebeln säubern und in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln 2-3 Minuten darin anschwitzen. Dabei mit Salz und Zucker würzen. Den gegarten Reis mit Kurkuma und Butter vermengen und die gebraten Frühlingszwiebeln unterheben. Gegebenenfalls noch etwas salzen.

### Für die Soße:

Zucker in einen Topf geben und hellbraun karamellisieren. Tomatensaft hinzufügen und die Hitze reduzieren. Das Fruchtfleisch der Passionsfrucht mit Kernen dazugeben. 1 Prise Salz und etwas Chili hinzufügen und die Soße etwas köcheln lassen. Zum Schluss frisches Olivenöl unterrühren.

### Fertigstellen:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lachsspieße rundum 3-4 Minuten braten. Dabei salzen, etwas zuckern und mit Chilipulver bestreuen. Die Spieße mit dem Reis und der Soße auf Tellern servieren.

Rainer Sass am 05. Januar 2024