

Rezept

Lachsragout mit Risi Bisi

Ein Rezept von Lachsragout mit Risi Bisi, am 23.04.2024

Zutaten

1 EL Butter	250 g Basmatireis
1/2 l Gemüsebrühe	200 g TK-Erbsen
je 2 TL Butter und Mehl	500 g Lachsfilet (TK)
2 EL Zitronensaft	Salz
1 kleine Zwiebel	1 TL Öl
300 ml Gemüsebrühe	100 g Sahne
Pfeffer, frisch gemahlen	Zucker
1 TL Senf	1 Bund gehackter Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Butter in einem Topf erhitzen. Reis kurz andünsten. Brühe angießen und aufkochen lassen, dann die Erbsen dazugeben. Reis in 15 Min. ausquellen lassen.
2. Inzwischen für die Sauce Butter und Mehl zu einer glatten Masse verkneten und ins Gefrierfach stellen. Lachsfilet kalt abspülen, trockentupfen und in 2 cm große Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln und leicht salzen.
3. Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Brühe und Sahne dazugießen, zum Kochen bringen. Mehlbutter mit einem Schneebesen in die Sauce rühren. Sauce kochen lassen, bis sie gebunden ist.
4. Sauce mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Senf und Zitronensaft abschmecken. Lachs in die Sauce legen und in 3-4 Min. gar ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Dill zur Sauce geben. Mit dem Reis anrichten.