

# Marinierter Lachs auf Maracuja-Weißwein-Sauce mit Kokosreis

Für 6 Personen

## Zutaten:

frisches gehäutetes Lachsfilet  
(pro Person zirka 100 bis 150 g)

## Für die Marinade:

10 Kaffirlimettenblätter  
70 g Olivenöl  
1 gestrichener TL Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Das Lachsfilet mit kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier abtupfen. Mit einer Pinzette eventuell vorhandene Gräten herausziehen und das Filet in sechs Stücke schneiden. Von den Kaffirlimettenblättern den Faden in der Mitte entfernen, jeweils eine Blatthälfte klein zusammenrollen und in dünne Streifen schneiden. Das Olivenöl in eine flache, ofenfeste Form füllen. Die Fischstücke auf beiden Seiten sparsam salzen und pfeffern und darauf verteilen. Die geschnittenen Kaffir -limettenblätter darüberstreuen. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens eine Stunde lang marinieren lassen und unterdessen die Maracuja-Weißwein-Sauce zubereiten.

Anschließend die marinierten Lachsstücke ohne Abdeckung im vorgeheizten Backofen bei 100° C (Umluft 80° C) je nach Größe etwa zehn Minuten garen lassen. Der Fisch sollte beim Servieren innen noch fast roh und glasig sein

## Maracuja-Weißwein-Sauce

## Zutaten:

3 Schalotten  
1 EL Zucker  
1 EL Butter (35 g)  
200 ml Weißwein  
300 ml Sahne  
100 ml Maracujapüree  
1 TL Currypulver  
1 TL Cayenne-Pfeffer  
1 gestrichener TL Salz

## Zubereitung:

Die Schalotten schälen, grob hacken und in Zucker und Butter andünsten. Mit dem Wein, der Sahne und dem Maracujapüree ablöschen und eine halbe Tasse Wasser dazugeben. Köcheln lassen, bis circa ein Drittel der Flüssigkeit verdunstet ist.

Danach mit dem Rührstab mixen und mit dem Currypulver sowie Cayenne-Pfeffer würzen, salzen und bei Bedarf mit Zucker abschmecken.

Die Maracuja-Sauce kurz vor dem Servieren nochmals erwärmen. Mit dem in der Kaffirlimetten-Marinade gegarten Lachs und Duftreis servieren

## Kokosreis

## Zutaten:

450 g Duft- oder Jasminreis  
450 ml Wasser  
250 ml Kokosmilch  
1 TL Salz

## Zubereitung:

Den Reis in einer Schüssel mit kaltem Wasser gründlich waschen, bis das Wasser klar ist. Gut abtropfen lassen. Wasser, Kokosmilch, Salz und Reis in einem Topf zum Kochen bringen. Danach zugedeckt bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Den Herd ausschalten und den Reis mit geschlossenem Deckel eine halbe Stunde ziehen lassen.



Foto: Florian Bolk