

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

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/12/lachs-schaschlik-mit-basmati-reis-und-schnittlauch-sauce/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/12/lachs-schaschlik-mit-basmati-reis-und-schnittlauch-sauce/)

Zutaten für 4 Personen

## Für den Reis:

- 200g Basmati-Reis
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Kurkuma

## Für Lachs-Schaschlik:

- 600 g Lachsfilet ohne Haut
- 12 Kirschtomaten
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Für die Sauce:

- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- 1/2 Zitrone
- 20 g Butter
- 1 TL Mehl
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Fischfond
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

## Außerdem:

4 lange Holzspieße

## Zubereitung:

Den Reis in einem Sieb abbrausen und in einen Topf mit 300ml Wasser geben. 1/2 TL Salz und Kurkuma zufügen, zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und bei mittlerer Hitze etwa 15 - 18 Minuten köcheln lassen.

Das Lachsfilet in 3x3cm große Würfel schneiden. Die Kirschtomaten waschen und trocknen. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in 3cm 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 und 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. 10 Minuten köcheln lassen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Sahne zugeben und nochmals 2 - 3 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 2 - 3 Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Basmati-Reis auf Tellern verteilen, je 1 Lachs-Schaschlik darauf legen und die Schnittlauch-Sauce dazu servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 30.1.2016

Prominenter Gast: Jan Hofer