

Lachs-Schaschlik mit Kurkuma-Reis und Tomatensoße

Zutaten für den Lachs (für 6 Personen):

- 300 g (ohne Haut) frisches Lachs-Filet
- 1 mittelgroße Zucchini
- 1 rote Paprika
- 0,5 frische Ananas
- 2 große Peperoni
- oder: Chilischote

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. Peperoni oder Chilischote mit oder ohne Kerne ebenfalls in Stücke schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten in bevorzugter Menge und Reihenfolge auf Schaschlik-Spieße stecken.

Zutaten für den Reis:

- 3 Tassen Basmati-Reis
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 0,5 EL Kurkuma
- 1 EL Butter
- Salz
- Zucker
- Olivenöl

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.

Zutaten für die Soße:

- 500 ml Tomatensaft
- 2 EL Zucker
- 1 Passionsfrucht
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Chilipulver
- oder: frische Chilischote
- Salz

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
- Salz
- Zucker
- 1 Prise Chilipulver

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.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 05.01.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen