

Lachsgratin mit Linsenreis und Gemüse



Zutaten

200 g Wildreis Mischung
50 g Linsen, rot
5 dl Wasser
Salz
4 Zweig Stangensellerie
1 Esslöffel Butter
0.5 Bund Oregano
1 Bund Petersilie
150 g Cherrytomaten
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
4 Tranchen Lachsfilets, je ca. 120 g schwer
150 g Crème fraîche
0.5 dl Gemüsebouillon
1 Stück Eigelb

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Reis und Linsen je in ein Sieb geben und kalt spülen. Das Wasser aufkochen und salzen. Den Reis hineingeben, nach 5 Minuten Kochzeit die Linsen beifügen und beides nicht zu weich garen.

2 Inzwischen die Stangenselleriezweige der Länge nach halbieren und mitsamt schönem Grün in 1 cm breite Stücke schneiden. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen und die Selleriestücke darin knackig dünsten.

3 Die Reis-Linsen-Mischung gut abtropfen lassen. Den Stangensellerie untermischen. In eine gut ausgebutterte Gratinform geben

4 Oregano- und Petersilienblätter fein hacken. Die Cherrytomaten halbieren und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

5 Die Lachstranchen mit Salz und Pfeffer würzen und in den Reis legen.

6 Crème fraîche, Bouillon und Eigelb gut verrühren. Die Kräuter beifügen und den Guss mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Über den Gratin verteilen. Die Cherrytomaten mit den Schnittflächen nach oben zwischen die Lachstranchen setzen.

7 Den Lachs-Reis-Gratin im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille je nach Dicke der Lachstranchen 12-15 Minuten backen; sie sollen innen noch leicht glasig sein.