



LACHSPFANNE

ZUTATEN

- 1 – 2** Frühlingszwiebeln
- 10** Cherry Tomaten
- 1 – 2** Lachstranchen ohne Haut (ca. 300-400 g)
- 3** Eier
- 100 g** Rahm
- 4** Dill (Zweige), fein gehackt
- 4 EL** Zitronensaft, Kräutersalz / Pfeffer, Zitronenöl nach Belieben
- 200 g** Reis

ZUBEREITUNG

1. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Cherry Tomaten halbieren
2. Varoma-Einlegeboden mit Backpapier auskleiden (Backpapier nass machen und gut auswinden), am Rand ca. 1 bis 2 cm hochziehen
3. Frühlingszwiebeln und Cherry Tomaten auf dem Einlegeboden verteilen und würzen
4. Zitronensaft, Zitronenöl, Dill, Kräutersalz und Pfeffer mischen und Lachs marinieren
5. Eier und Rahm verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen
6. Mixtopf bis zur 2. Markierung mit Wasser füllen, salzen und Garkorbchen einsetzen, Reis einwiegen und einmal mit dem Löffel durchrühren
7. Deckel verschliessen, Varoma aufsetzen und 20 Min / Varoma / Stufe 1 einstellen
8. Nach 5 Minuten Garzeit (15 verbleibende Minuten) Lachs auf die Frühlingszwiebeln und Cherry Tomaten legen und mit dämpfen
9. Nach weiteren 7 Minuten (7-8 verbleibende Minuten) Ei-Rahm-Masse zum Fisch und über Gemüse giessen und während den letzten Minuten stocken lassen