

Zitronen-Risotto mit Lachs und Chicorée-Aprikosen-Salat

Für zwei Personen

Für das Zitronenrisotto:

150 g Risottoreis	2 Schalotten	2 Zitronen
80 g Butter	60 g Parmesan	500 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein	2 EL flüssiger Blütenhonig	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 200 g, mit Haut	Olivenöl	Salz
weißer Pfeffer		

Für den Salat:

6 Aprikosen	2 Chicorée	1 Avocado
2 EL Pinienkerne	1 EL Butterschmalz	50 ml Gemüsefond
50 ml Aprikosensaft	50 ml Mirabellenessig	100 ml Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Risotto die Schalotten abziehen, klein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Den Risottoreis kurz mit anschwitzen und alles mit dem Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Das Schalotten-Risotto-Gemisch unter Rühren immer wieder mit dem Gemüsefond aufgießen. Die Zitronen abreiben. Anschließend halbieren und auspressen. Den Parmesan fein reiben. Das Risotto mit Salz, Pfeffer, etwas Honig, Zitronensaft und dem Zitronenabrieb abschmecken und mit Butter und Parmesan das Risotto schlotzig abbinden.

Den Lachs waschen, trocken tupfen, etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin auf der Hautseite braten, bis die Haut knusprig wird. Beide Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch auch auf der anderen Seite drei Minuten braten.

Für den Salat den Chicorée waschen, trocken schleudern und welke Blätter entfernen. Den Chicorée halbieren und die Herzen entfernen. Den verwendbaren Teil des Chicorées in grobe Streifen schneiden und kurz mit heißem Wasser überbrühen, um die Bitterstoffe zu reduzieren.

Das Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen und den Chicorée darin für eine Minute anbraten und anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und eine Weile garen. Der Chicorée sollte noch Biss haben.

Für die Aprikosen in einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Früchte darin blanchieren, häuten und entsteinen. Die Aprikosen anschließend in Scheiben schneiden und zu dem Chicorée geben.

Die Pinienkerne ohne Zugabe von Öl zum Garnieren in einer Pfanne drei Minuten rösten.

Die Avocado schälen, würfeln und mit dem Olivenöl, dem Mirabellenessig und dem Aprikosensaft marinieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend den Chicorée und die Aprikosen zu der Avocado geben und anrichten.

Das Risotto zusammen mit dem Lachs auf zwei Tellern anrichten, mit den gerösteten Pinienkernen garnieren und mit dem Salat servieren.

Annalena Jänicke am 20. April 2015