

Lachs-Filet aus dem Ofen mit Basilikum-Risotto in Tomaten

Für 2 Personen

2 Lachsfilet, a 150 g	1 Bund Basilikum	100 g Risottoreis
4 Fleischtomaten, groß	2 Schalotten	1 Zitrone, unbehandelt
250 ml Gemüsefond	100 g Butter	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Risotto die Schalotten abziehen, würfeln und in 25 Gramm Butter andünsten. Anschließend den Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. Währenddessen den Gemüsefond erhitzen und etwas davon zum Risotto geben, so dass der Reis bedeckt ist. Zunächst den Risotto kurz aufkochen und anschließend den Reis bei schwacher Hitze Quellen lassen. Dabei nach und nach die restliche Gemüsebrühe dazugeben. Das Basilikum zupfen und hacken. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Lachsfilets, waschen, trocken tupfen, jeweils auf ein Stück Alufolie legen und die Hälfte des Basilikums, die Zitronenscheiben und die restliche Butter in kleinen Stücken darauf geben. Die Alufolie einschlagen und die Lachsfilets für circa zehn Minuten in den Ofen geben. Die Tomaten oben aufschneiden und das Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen. Die Tomaten kurz mit in den Ofen geben und anwärmen. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und den restlichen Basilikum unterziehen. Die Tomaten mit dem Risotto füllen und mit dem Lachsfilets anrichten.

Petra Chiyad am 25. Januar 2010