

Lachs aus dem Ofen mit Zitronen-Risotto und Tomaten-Salsa

Für zwei Personen

400 g Lachsfilet	150 g Risottoreis	3 Tomaten
3 Zitronen	20 g Pinienkerne	1 Chilischote
1 Schalotte	4 Knoblauchzehen	1 Bund Koriander
1 Bund Zitronenmelisse	100 g Butter	50 g Parmesan
200 ml Weißwein	1,5 l Gemüsefond	Olivenöl, Koriander
Meersalz, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 75 Grad Umluft vorheizen. Den Gemüsefond erhitzen. Die Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf andünsten. Anschließend den Risottoreis hinzugeben und ebenfalls andünsten. Zwei Zitronen auspressen und das Risotto mit dem Zitronensaft und dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Gemüsefond kellenweise nachschütten. Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Ein Backblech buttern und den Lachs darauf legen. Eine weitere Zitrone in Scheiben schneiden und auf den Lachs geben. Drei Knoblauchzehen abziehen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Den Lachs mit einer Klarsichtfolie bedecken und im Backofen 20 Minuten garen. Zwei Tomaten mit heißem Wasser übergießen, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und die dritte Tomate hinzureiben. Eine Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Eine Chilischote grob hacken. Die Tomaten mit dem Zitronensaft, etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Chili und dem getrockneten Koriander abschmecken. Anschließend eine Pfanne heiß werden lassen, die Pinienkerne kurz anrösten und in die Tomatensalsa geben. Den Parmesan reiben. Das Risotto mit der Butter und Parmesan verfeinern. Die Zitronenmelisse hacken und in das Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Zitronenrisotto auf einem Teller anrichten und den Lachs darauf geben. Mit der Tomatensalsa garnieren und servieren.

Christopher Nitschke am 02. April 2013