

Lachs-Schnitte mit Pinienkern-Risotto und Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

250 g Lachsfilet	100 g Rundkornreis	1 Zitrone
2 Frühlingszwiebeln	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
3 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1/4 Bund Schnittlauch
2 Zweige glatte Petersilie	1 Bund Basilikum	3 getrocknete Tomaten
50 g Pinienkerne	70 g Parmesan	100 ml Weißwein
250 ml Geflügelfond	150 ml Olivenöl	Butter, Chilipulver
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Grillstufe vorheizen. Den Geflügelfond erhitzen. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Den Reis zugeben und ebenfalls anbraten. Mit der Hälfte des Weißweins ablöschen. Den Fond nach und nach zugeben und ständig umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. 40 Gramm Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Schnittlauch und Petersilie zupfen und fein hacken. 30 Gramm Parmesan reiben. Alles mit den Frühlingszwiebeln zu dem Risotto geben und mit einem Stück Butter binden. Mit Salz und Chili abschmecken. Für das Pesto das Basilikum zupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und grob hacken. Die restlichen Pinienkerne ebenfalls ohne Fett anrösten. Den verbliebenen Parmesan reiben. Alles in einen Zerkleinerer geben und 100 Milliliter Olivenöl einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in zwei gleich große Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Filet in eine Auflaufform legen. Thymian und Rosmarin dazugeben. Den Fisch bei 200 Grad Grillstufe für zehn bis zwölf Minuten in den Ofen geben. Den Lachs mit dem Risotto und dem Pesto auf Tellern anrichten und servieren.

Hans-Peter Gatzweiler am 03. April 2013