

Dill-Risotto mit Lachs-Filet und Gurken-Salat

Für zwei Personen

200 g Lachsfilet	150 g Risottoreis	1 Gurke
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Zitronen
1 Bund Dill	4 Zweige Thymian	500 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond	2 EL Crème-fraîche	50 g Butter
50 ml Olivenöl	50 ml Rapsöl	50 ml Weißwein-Essig
Salz, Meersalz	Pfeffer, Zucker	

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen und auf kleiner Flamme stehen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und kurz mit dünsten. Den Reis mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Fond auffüllen, bis der Reis knapp bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten garen. Den restlichen Fond nach und nach auffüllen, dabei regelmäßig umrühren. Die Dillspitzen abzupfen. Ein paar Dillspitzen separat zur Seite legen. Den einen Teil der Dillspitzen hacken und mit der Crème-fraîche verrühren. Die Zitrone halbieren und den Saft einer halben Zitrone dazugeben. Die Gurke schälen und durch den Spiralschäler drehen. Die Gurkenscheiben in einer Schüssel mit dem Rapsöl und Essig marinieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem restlichen Dill abschmecken. Die Dill- Crème-fraîche unter das Risotto rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Den Lachs halbieren und quer in drei bis vier Zentimeter große Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne etwas Olivenöl und Butter erhitzen. Die übrige Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden. Den Thymian zupfen. Die Lachs-Würfel mit den Zitronenscheiben und dem Thymian rundum bei mittlerer Hitze circa fünf Minuten braten. Den Lachs auf einen Teller geben und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Das Risotto mit dem Lachs und dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten. Mit Dillspitzen garnieren.

Sandy Braun am 04. April 2013