

# Rucola-Tomaten-Risotto, Lachs und Zucchini-Gemüse

## Für zwei Personen

### Für den Risotto:

250 g Risotto	2 Schalotte	10 Kirschtomaten
150 g Rucola	1 Liter Hühnerfond	200 ml trockener Weißwein
150 g Parmesan	3 EL Butter	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Lachs:

2 Lachsfilets á 120 g	2 EL Butter	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

### Für das Gemüse:

1 Zucchini	2 TL Paprikapulver	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

50 g Parmesan

### Für den Risotto:

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf in etwas Öl anschwitzen, Risotto dazu geben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Wenn Wein verkocht ist, nach und nach Fond dazu geben, sodass Risotto immer gut bedeckt ist.

Parmesan reiben. Kirschtomaten waschen und halbieren. Rucola waschen und trockenschleudern. Nach ca. 20 Minuten Kochzeit Parmesan und Kirschtomaten unter den Risotto heben. Etwas Butter hinzufügen. Kurz vor dem Servieren noch Rucola unterheben. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Lachs:

Lachs waschen, putzen und trockentupfen. Mit Öl, Salz und Pfeffer einreiben. Butter in Pfanne erhitzen. Lachs kurz auf der Innenseite anbraten, anschließend auf der Hautseite bei mittlerer Hitze fertig braten.

### Für das Gemüse:

Ofen auf 170 Grad vorheizen. Zucchini waschen, putzen und längs in Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zucchini- Streifen in einer flachen Schale mit Olivenöl bedecken. Kurz ziehen lassen, dann aus Öl holen, abtropfen und auf Blech mit Backpapier in den Ofen geben. Ca. 15 Minuten lang backen.

### Für die Garnitur:

Parmesan reiben und Teller damit garnieren.  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hendrik Büchter am 03. September 2018