

Lachs mit Zitronen-Risotto, Mozzarella, frittierte Kapern

Für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

300 g Lachsfilet ohne Haut 2 Zweige Thymian 1 EL Butter
Salz

Für das Zitronen-Risotto:

150 g Risotto 1 Karotte 200 g kleine Cherrytomaten
1 Schalotte 1 Zitrone 1 Knoblauchzehe
600 ml Gemüsefond 100 ml trockenen Weißwein 40 g Parmesan
30 g Butter 2 EL Olivenöl

Für den Mozzarella:

125 g Büffelmozzarella $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum 1 EL weißer Balsamico
1 TL Zucker 3 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Kapern:

2 EL Kapern Öl

Für das Lachsfilet:

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Einen Teller buttern. Lachs waschen, trockentupfen und auf den Teller legen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen.

Lachs mit Salz und Thymian bestreuen. Den Teller mit dem Fisch fest mit Frischhaltefolie einpacken und im Ofen garen.

Für das Zitronen-Risotto:

Die Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Karotte schälen und grob raspeln. Tomaten waschen und trocken tupfen. Gemüsefond erwärmen.

Olivenöl im Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch anschwitzen. Risotto dazugeben und glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen.

Zitrone heiß abwaschen, Zesten reißen und mit Karotte zum Risotto geben. Zitrone halbieren, auspressen und 2 EL Saft zum Risotto geben.

Nach und nach mit Fond aufgießen und die Flüssigkeit immer wieder einkochen lassen.

Parmesan reiben und zusammen mit Butter ins Risotto geben. Tomaten unterheben.

Für den Mozzarella:

Den Mozzarella in Würfel schneiden. Mit Balsamico und Öl marinieren.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter hacken. Unter den Mozzarella heben.

Für die Kapern:

Die Kapern kurz in etwas Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silke Steinkamp am 21. März 2019