

Lachs, Spekulatiuskruste, Orangen-Risotto, Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Lachs mit Kruste:

400 g Lachsfilet, ohne Haut	40 g Spekulatius	1 Orange, Abrieb, Frucht
80 g Butter	40 g Semmelbrösel	½ TL getrock. Majoran
½ Prise gemahl. Zimt	Cayennepfeffer	3 EL Olivenöl
grobes Meersalz	Pfeffer	

Für das Risotto:

175 g Risottoreis	1 Schalotte	3-4 Orangen, Abrieb, Saft
25 g Parmesan	1 EL Butter	100 ml trockener Weißwein
375 ml Gemüfefond	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

50 g Feldsalat	1 kleiner Apfel	100 g dunkle Trauben
3 EL Granatapfelkerne	½ Orange, Saft	½ rote Zwiebel
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Apfelessig	1 EL Agavendicksaft
1 Prise gemahlener Kurkuma	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für den Lachs mit Kruste: Den Backofen auf 220 Grad Grillstufe mit Umluft vorheizen.

Von der Orange die Schale dünn abreiben. Orange mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orange in dünne Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Butter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und mit den Orangenscheiben belegen.

Orangenabrieb mit Spekulatius und Majoran in einen Multizerkleinerer geben und fein zerkleinern. Restliche Butter zerlassen, in einer Schüssel mit der Spekulatius-Mischung und Semmelbröseln verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zimt würzen.

Lachs in zwei gleich große Stücke schneiden und salzen. Spekulatius-Mischung auf dem Fisch verteilen und gut andrücken. Auf die Orangenscheiben setzen und im heißen Ofen im oberen Drittel 10-12 Minuten garen. Fisch vor dem Servieren nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Risotto: Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in Butter andünsten.

Reis zugeben und mit andünsten. 1-2 Orangen auspressen und 125 ml Saft auffangen. Reis mit 125 ml Orangensaft und Weißwein ablöschen und kurz aufkochen.

Gemüfefond erwärmen. Nach und nach unterrühren und auf mittlerer Hitze köcheln lassen bis der Reis fast al dente ist.

Schale von einer Orange abreiben, dann die Orange filetieren. Parmesan reiben.

Sobald der Risottoreis fast al dente ist, eine Messerspitze Pfeffer, 25 g Parmesan, Butter und Orangenabrieb unterrühren. Orangenfilets unterheben. Bei niedriger Hitze 5 Minuten ruhen lassen. Risotto final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat: Feldsalat gründlich unter fließendem Wasser in dem Sieb waschen, trocken schüttern und grob zerkleinern. Apfel waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Trauben ebenfalls waschen und halbieren. Zwiebel abziehen und fein schneiden.

Orange auspressen und 1 EL Saft auffangen. Orangensaft, Apfelessig, Senf, Agavendicksaft, Rapsöl, Kurkuma, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gründlich vermengen. Salat mit Dressing marinieren. Apfelstücke, Trauben, Granatapfelkerne und Zwiebel unter den Salat mischen.

Lydia Janko am 03. Dezember 2024