

# Lachs auf Zitronen-Risotto mit Kapern, Parmesanchip

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

300 g Risottoreis	1 große Schalotte	1 Zitrone, Saft, Abrieb
80 g Parmesan	50 g Butter	150 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsefond	1 Prise Safranfäden	1 Prise Zimtpulver
Salz	Pfeffer	

**Für den lauwarmen Lachs:**

2 Lachsfilets, à 150 g	50 g Butter	Salz, Pfeffer
------------------------	-------------	---------------

**Für die knusprigen Kapern:**

3 EL abgetropfte Kapern	2 EL Öl
-------------------------	---------

**Für die Parmesanchips:**

20 g Parmesan
---------------

**Für das Risotto:**

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte abziehen, würfeln und in der Butter kurz andünsten, anschließend den Reis hinzufügen und rühren, bis alle Reiskörner mit Fett überzogen und schön glasig sind.

Gemüsefond in einem Topf erwärmen. 3-4 Esslöffel davon abschöpfen und Safranfäden darin auflösen.

Reis und Schalotten mit Weißwein ablöschen, anschließend nach und nach den heißen Gemüsefond hinzufügen. Dabei immer wieder umrühren, damit der Reis nicht am Topfboden kleben bleibt.

Nach ca. der Hälfte der Zeit den Safransud unter das Risotto mengen.

Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen.

Nach 17 Minuten die Zitronenschale und -saft in das Risotto einrühren. Parmesan reiben und mit restlicher Butter unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken.

**Für den lauwarmen Lachs:**

Lachsfilets auf allen Seiten leicht salzen. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten. Lachs nebeneinander hineinlegen und Butterflocken darüber geben. Die Form mit einem Deckel verschließen und den Fisch im Backofen auf der unteren Schiene je nach Dicke der Scheiben 15-20 Minuten garen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Lachsscheiben 12 Minuten ziehen lassen. Mit Pfeffer würzen.

**Für die knusprigen Kapern:**

Kapern mit Küchenpapier trocken tupfen. In heißem Öl in einer Pfanne 2 Minuten knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Parmesanchips:**

Parmesan reiben und mit Hilfe eines Servierrings zwei kleine Kreise formen. Sie sollten nicht zu dick sein. Den Backofen auf 180 Grad erhöhen und Parmesankreise für etwa 5 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Chips erst abkühlen lassen, bevor man sie vom Backblech nimmt.

Mirja Gertchen am 03. März 2025