

Lachsfilet auf Pilz-Risotto mit Brotchips und Aioli

Für zwei Personen

Für das Risotto:	250 g Risottoreis, Carnaroli	400 g braune Champignons
30 g getrock. Steinpilze	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
75 g Parmesan	100 g Butter	750 ml Gemüsefond
200 ml Weißwein	Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für das Lachsfilet:	400 g Lachsfilet	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
25 g Butter	Öl, Salz, Pfeffer	
Für die Brotchips:	4 Scheiben Graubrot	3 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 Eier	1 TL Senf
200 ml Sonnenblumenöl	50 ml Olivenöl	Salz
Für die Garnitur:	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Zitrone

Für das Risotto: Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und mit den getrockneten Steinpilzen und etwas Olivenöl in einem Topf anschwitzen.

Champignons würfeln und in einer separaten Pfanne mit Olivenöl andünsten. Champignons mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne anschließend vom Herd nehmen.

Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

Zu den Zwiebeln und Steinpilzen 25 g Butter sowie den Risottoreis hinzufügen und rühren, bis der Reis glasig ist. Dann mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond zum Reis geben, bis dieser bedeckt ist. Diesen Vorgang mit Rühren so lange wiederholen, bis das Wasser aufgebraucht ist, dann sollte der Reis gar sein.

Parmesan reiben und zusammen mit der restlichen Butter und den Champignons unter den Reis heben. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Falls Sie das Risotto erst später servieren möchten, füllen Sie es in einen kalten Topf ab und erwärmen sie es erst kurz vor dem Servieren wieder.

Für das Lachsfilet: Lachsfilet in zwei gleichgroße Portionen halbieren.

Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen, Lachsfilets darauf positionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterflocken auf den Lachsfilets platzieren. Zitrone halbieren und etwas Zitronensaft über den Lachs träufeln. Lachs im vorgeheizten Ofen 15 Minuten garen.

Für die Brotchips mit Aioli: Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und halbierte Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten. Brot anschließend auf Küchentrepp trocknen lassen.

Knoblauch abziehen. Eier, 50 ml Sonnenblumenöl, Knoblauch und eine Prise Salz in ein schmales, hohes Gefäß geben und 20 Sekunden mit einem Pürierstab mixen. Weitere 50 ml hinzugeben und erneut 20 Sekunden mixen, Pürierstab eventuell anschrägen. Weitere 50 ml Öl, Zitronenspritzer und Senf hinzugeben und weiter mixen. Nach 20 Sekunden die letzten 50 ml Öl hinzugeben und mixen, die Masse sollte nun cremig steif sein.

Für die Garnitur: Petersilie hacken und mit Zitronenvierteln als Garnitur auf dem Risotto verwenden.

Sebastian Cebula am 17. März 2025