

# Lachs auf Piña-Colada-Risotto mit wildem Brokkoli

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

120 g Risottoreis	1 Scheibe Dosenananas	100 ml Gemüsefond
75 ml Kokosmilch	125 ml Ananassaft	weißer Rum
mildes Chilisalز		

**Für das Gemüse:**

125 g (wilder) Brokkoli	6 Mini-Urkarotten	1 Zehe Knoblauch
2 Scheiben Ingwer	3 cm Vanilleschote	1 Splitter Zimtrinde
200 ml Gemüsefond	1 TL mildes Olivenöl	mildes Chilisalز

**Für den Lachs:**

300 g Lachsfilets	2 TL mildes Olivenöl	rot-grünes Chilisalز mit Vanille
-------------------	----------------------	----------------------------------

Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Reis auf einem Sieb unter fließend kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar abläuft, und abtropfen lassen. Einen Teil Reis mit vier Teilen Flüssigkeit aus Fond, Kokosmilch und Ananassaft in einen Topf geben und leicht köcheln lassen. Ein Blatt Backpapier direkt darauflegen und alles knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Ananasscheiben in einen halben bis zwei Zentimeter große Würfel schneiden und zum Schluss unter den Risotto ziehen, mit Chilisalز und Rum abschmecken.

Brokkoli putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Karotten putzen, die grünen Stielansätze dabei auf ca. 1 cm kürzen und schälen. Je nach Größe der Karotten diese ggf. schräg halbieren. Die Gemüsesorten bei 80 Grad in einem Dampfgarer vier bis fünf Minuten bissfest dämpfen. Den Fond in einer Pfanne erwärmen, Vanille, Zimt, Knoblauch und Ingwer dazu geben. Mit Chilisalز würzen und das Gemüse darin wenden. Zum Schluss das Olivenöl hinzufügen.

Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in sechs gleich große Stücke schneiden und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Frischhaltefolie bedecken und im vorgeheizten Backofen in 15 bis 20 Minuten saftig durch garen. Mit Olivenöl bepinseln und mit dem rot-grünen Chilisalز mit Vanille würzen.

Risotto mit Lachs und Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 05. Februar 2016