

Lachs aus dem Ofen mit Risotto bianco, Zitronen-Dill-Soße

Für 2 Personen

600 g Lachsfilet	200 g Risottoreis	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	2 Eier	1 Stange Staudensellerie
1 Bund Dill, frisch	1 Zitrone, unbehandelt	100 g Parmesan
50 g Butter	400 ml Weißwein, trocken	1 L Gemüsefond
100 ml Schlagsahne	1 EL Senf, mittelscharf	160 ml Olivenöl
Olivenöl	Meersalz	Chilisalz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, ein Backblech mit Olivenöl bestreichen und das Lachsfilet darauf 20 Minuten im Backofen ziehen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, den Sellerie von den holzigen Fäden befreien und zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch fein hacken. Anschließend in einem großen Topf das Olivenöl mit 20 Ggramm Butter erhitzen und bei geringer Hitze das Gemüse dünsten. Den Reis dazu geben, die Temperatur erhöhen und mit dem Weißwein ablöschen. Eine Kelle von dem Gemüsefond hinzugießen und das Ganze salzen. Nun die Temperatur wieder verringern,iterrühren und weiteren Gemüsefond hinzugeben. Etwa 25 Minuteniterrühren, bis der Gemüsefond komplett vom Reis aufgenommen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Topf vom Herd nehmen und 30 Gramm Butter untermengen. Den Parmesan reiben und ebenfalls untermehren. Das Ganze abdecken und etwa zwei Minuten ruhen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Senf aufschlagen. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und untermehren. Etwas Dill abzupfen, klein hacken und zusammen mit der Sahne und 150 Millilitern Olivenöl untermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und mit etwas Chilisalz würzen. Den Lachs und das Risotto auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Renate Kändler am 14. Dezember 2009