

Lachs mit Honig-Sesam-Kruste auf Limonen-Risotto

Für 2 Personen

250 g Lachs, ohne Haut	150 g Risottoreis	4 Frühlingszwiebeln
1 Limone, unbehandelt	15 g Ingwer	2 Zweige Koriander
25 g Sesamkörner, geschält	30 g Parmesan	65 g Butter
25 g Honig, flüssig	150 ml Weißwein, trocken	400 ml Geflügelfond
2 EL Sojasoße	1 EL Fischsoße	2 EL Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Den Lachs waschen, trocken tupfen, von allen Seiten mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend für etwa 25 Minuten in den Backofen geben. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien, abziehen und in Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. 25 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebeln und den Ingwer darin andünsten. Den Risottoreis dazugeben, glasig dünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Den Fond in einem Topf erhitzen und nach und nach das Risotto damit aufgießen. Die Limone halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben. Anschließend das Risotto mit dem Limonensaft und dem Abrieb würzen. Den Parmesan reiben und zum Schluss zusammen mit 20 Gramm Butter unter das Risotto rühren. Den Honig, die Sojasoße, die Fischsoße und die restliche Butter in einem Topf erhitzen, einkochen lassen und anschließend den Sesam unterheben. Den Lachs mit der Masse bestreichen und für 2 Minuten in den Backofen geben. Einige Blätter vom Koriander abzupfen und kleinschneiden. Den Lachs zusammen mit dem Limonenrisotto auf Tellern anrichten und mit dem Koriander garnieren.

Angela Zahn am 14. Januar 2010