

Lachs mit Vanille-Duft, Wirsing-Orzotto mit Cashew-Kernen

Für 2 Personen

200 g Lachsfilet, ohne Haut	125 g Orzo	1/2 Wirsing
1 Fenchelknolle, mit Grün	1 Zitrone	1 Bund Koriander
1 Scheibe Ingwer	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Cashewkerne	1 Vanilleschote	250 ml Kokosfett
30 ml Olivenöl	30 g kalte Butter	80 ml trockener Weißwein
350 ml Gemüsefond	1 TL Koriandersamen	Vanillesalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Einen halben Fenchel putzen und klein schneiden. Den Knoblauch, die Schalotte und den Fenchel in dem Topf dünsten. Den Gemüsefond erwärmen. Den Orzo-Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein dazugießen und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen. 250 Milliliter des heißen Gemüsefonds dazugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Den Wirsing putzen, waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Das Risotto mit dem restliche Gemüsefond aufgießen und den Wirsing unterheben. Im offenen Topf weitere zehn Minuten garen. Die Cashewkerne in einer Pfanne trocken anrösten und zusammen mit der Butter unter das Orzotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in Tranchen schneiden. Den Lachs mit Salz, Pfeffer und den Korianderkörner würzen. Den Lachs in einen passenden Topf geben. Die Vanilleschote quer halbieren und das Mark rauskratzen. Das Vanillemark mit dem Ingwer zu dem Lachs geben. Das Kokosöl dazugeben und auf 70 Grad erhitzen. Den Fisch zehn Minuten garen. Vier Esslöffel Kokosöl aus dem Topf in einem Becher cremig mixen. Den Koriander zupfen und dazugeben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Soße mit etwas Zitronensaft abschmecken. Die Lachstranchen auf einem Teller anrichten und mit der Soße garnieren. Das Wirsing-Orzotto dazugeben und mit den gerösteten Cashewkernen garnieren.

Angela Cristina Hering am 21. Dezember 2011