

Lachs-Filet mit Pfifferling-Risotto und Thymian-Schaum

Für zwei Personen

2 Lachsfilets, à 120 g	100 g Pfifferlinge, frisch	50 g Risottoreis
1 Zitrone	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Dill
2 Zweige Thymian	20 g Parmesan	2 EL Butter
20 ml Sahne	50 ml Milch	25 ml Weißwein
250 ml Rinderfond	Erdnussöl, Salz, Pfeffer	

Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Fischfilets mit Salz, Pfeffer, dem Dill und dem Zitronensaft marinieren. Eine weitere Pfanne mit der restlichen Butter und etwas Erdnussöl erhitzen. Den Lachs in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten. Einen Topf mit etwas Wasser zum Kochen bringen. Die Pfifferlinge putzen, halbieren oder in Scheiben schneiden, in das kochende Wasser geben und blanchieren. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls fein hacken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und die Knoblauchzehe in die heiße Pfanne geben und anschwitzen. Die Pfifferlinge dazugeben und kurz dünsten lassen. Mit der Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Reis zu den Pilzen geben und mitdünsten lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Rinderfond in einem Topf erwärmen. Das Risotto unter ständigem Rühren immer wieder mit etwas Rinderfond aufgießen und so lange köcheln lassen, bis die Reiskörner weich werden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Parmesan reiben. Beides zu dem Risotto geben. Die Sahne ebenfalls unter das Risotto rühren. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen, die Blätter vom Thymian abzupfen und in die warme Milch geben. Kurz ziehen lassen, dann mit dem Pürierstab aufschäumen. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Risotto sowie dem Thymianschäumchen auf einem Teller anrichten und servieren.

Simone Rungger am 19. September 2012