

Rosmarin-Lachs-Spieß mit Tomaten-Rucola-Risotto

Für zwei Personen

250 g Lachsfilet	200 g Risottoreis	100 g Cocktailtomaten
1 rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Zucchini	80 g Rucola
2 Schalotten	1 Zitrone	1 Limette
$\frac{1}{2}$ Bund Zitronenthymian	2 Zweige Rosmarin	200 g Parmesan
1500 ml Gemüsefond	100 ml Orangensaft	50 g Butter
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Cocktailtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Zitrone waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und auspressen. Den Parmesan reiben. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Zitronenthymian waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Fond in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen lassen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotte zugeben und leicht darin anschwitzen. Den Reis zugeben und glasig anschwitzen. Mit dem Orangensaft ablöschen und leicht köcheln lassen. Nach und nach die Brühe aufgießen und ständig umrühren. Die Paprika sowie die Zucchini waschen und trocken tupfen. Die Paprika entkernen und in Stücke schneiden. Die Zucchini ebenfalls in gleich große Stücke schneiden. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in gleich große Stücke schneiden. Die Paprika, die Zucchini und den Lachs abwechselnd auf je einen Rosmarinzweig aufspießen und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Spieße darin von allen Seiten anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit die Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt ruhen lassen. Nach circa 15 Minuten die Cocktailtomaten, den Zitronenabrieb und den Zitronensaft zu dem Risotto geben. Die Butter und den Parmesan ebenfalls zugeben und gut verrühren. Abschließend den Rucola unterheben. Die Limette waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Den Limettenabrieb über die Lachsspieße streuen. Das Risotto zusammen mit dem Lachsspieß auf einem Teller anrichten und servieren.

Jana Völkel am 02. September 2013