

Pfeffer-Cognac-Lachs mit Schwarzwurzel-Risotto

Für zwei Personen

Für den Lachs:

400 g Lachsloin	5 cl Cognac	1 EL Zucker
1 EL Sezuchan Pfeffer	1 EL Kubeben Pfeffer	1 EL geräucherter Pfeffer

Für das Risotto:

300 g Schwarzwurzeln	150 g Risottoreis	2 Schalotten
2 Zitronen	50 g Butter	50 g Parmesan
700 ml Geflügelfond	100 ml trockener Weißwein	4 EL Pinienkerne
3 Zweige Estragon	1 Muskatnuss	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Alle Pfeffersorten grob mörsern und mit dem Zucker vermischen. Soviel Cognac hinzugeben, dass es leicht feucht, aber nicht nass ist. Die Mischung auf den Lachs geben und bis zum Anrichten kühl stellen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Eine Zitrone auspressen und den Zitronensaft mit Wasser vermischen. Die Schwarzwurzel schälen und sofort in das Zitronenwasser geben. Zwei Drittel der Schwarzwurzeln in Scheiben schneiden und zusammen mit den Schalotten in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Den Risottoreis ebenfalls hinzugeben und auch glasig andünsten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. In der Zwischenzeit den Geflügelfond separat erhitzen und unter rühren immer wieder zum Risotto geben, bis dieses schlotzig ist und noch eine bissfeste Konsistenz hat. Separat zwei Schwarzwurzelstangen vierteln und in etwas Olivenöl 20 Minuten lang braten. Außerdem die Pinienkerne anrösten. Die andere Zitrone auspressen und die Schale reiben. Zum Schluss den Parmesan hobeln und mit einem Esslöffel Butter zum Risotto geben. Mit Salz, Muskatnuss, Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Den Lachs aufschneiden und auf das Risotto geben. Mit Pfeffer würzen und mit frisch gehacktem Estragon und den Pinienkernen bestreuen.

Anna Peinze am 11. Februar 2015