

# Zitronen-Risotto mit Lachs und Blattspinat

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

1 Lachsfilet, à 200 g	Butter	3 EL Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für das Zitronenrisotto:**

200 g Risotto-Reis	1 Zitronen	1 Zehe Knoblauch
2 Lauchzwiebeln	2 Schalotten	100 g Parmesan
50 g Butter	250 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für den Salat:**

100 g Blattspinat	1 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone

Für den Lachs einen Ofen auf 80 Grad in der Warmhaltefunktion vorheizen. Für das Zitronenrisotto die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Zitrone waschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. In einem weiteren Topf die Butter und das Olivenöl erhitzen und zuerst die Schalotten und anschließend den Knoblauch andünsten. Den Reis hinzufügen und unter Rühren glasig andünsten. Den Großteil des Zitronensaftes mit dem Weißwein vermischen und den Reis damit ablöschen. Den Abrieb hinzugeben. Die Flüssigkeit einkochen lassen, bis der Reis den Großteil aufgenommen ist. Zwischendurch immer wieder umrühren. Die Lauchzwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Ende der Garzeit das Risotto mit dem restlichen Zitronensaft, etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben. Den Parmesan unter das fertige Risotto geben und anschließend die Lauchzwiebeln unterrühren. Für den Lachs eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten scharf anbraten. Zucker hinzufügen und kurz karamellisieren. Anschließend das Lachsfilet in Alufolie einwickeln und im Ofen garen lassen. Für die Salatbeilage ein Dressing aus dem Olivenöl, dem Weißweinessig, etwas Salz und ein wenig Pfeffer herstellen. Die Spinatblätter waschen und trocken schleudern und mit dem Dressing vermengen. Für die Garnitur Spalten von der Zitrone schneiden. Das Zitronen-Risotto mit Lachs und Blattspinat Tellern anrichten, mit den Zitronenspalten garnieren und servieren

Julia Steinbrecher am 16. Februar 2015