

# Lachs mit Thymian-Kruste, Risotto, Basilikum-Pesto

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

2 Lachsfilets, ohne Haut	2 Scheiben Weißbrot	50 g Butter
3 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

**Für den Risotto:**

100 g Risottoreis	$\frac{1}{2}$ Schalotte	50 ml Weißwein, trocken
400 ml Geflügelfond	50 g Parmesan	50 g kalte Butter
3 Frühlingszwiebeln	25 g Pinienkerne	Salz, schwarzer Pfeffer

**Für das Basilikumpesto:**

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	25 g Pinienkerne
20 g Parmesan	50 ml Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

**Für die Garnitur:**

Erbsensprossen

Den Backofen auf höchster Grillstufe vorheizen.

Für den Risotto die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, in feine Ringe schneiden, in kochendem Salzwasser etwa zwei Minuten blanchieren und anschließend kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Den Parmesan fein reiben.

20 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel glasig dünsten. Den Risottoreis zugeben und mit anschwitzen. Das Ganze kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach Geflügelfond angießen und unter Rühren verkochen lassen, bis der Risotto gar ist. Den geriebenen Parmesan, die restliche Butter, Pinienkerne und Frühlingszwiebeln unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Thymiankruste die Butter mit einem Mixer in einer Schüssel schaumig rühren. Das Weißbrot entrinden und mit der Moulinette zerkleinern. Die Thymianblätter von den Stielen zupfen und mit der Butter, dem Weißbrot, Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse verrühren. Die Thymianbutter in einen Gefrierbeutel füllen, einen halben Zentimeter dünn ausrollen und im Gefrierfach erkalten lassen.

Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl in einer Pfanne kurz anbraten. Anschließend auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Die Thymianbutter in zwei lachsgröße Stücke schneiden, auf den Lachs geben und im Backofengrill für etwa fünf Minuten überbacken. Für das Basilikumpesto die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten und den Parmesan fein reiben. Den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Die Basilikumblätter waschen, kleinhacken und mit Knoblauch, Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl zu einer feinen Paste pürieren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs mit Thymiankruste, Pinienkern-Frühlingszwiebel-Risotto und Basilikumpesto mit Erbsensprossen garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Krüger am 17. August 2015