

Gebratener Lachs mit Senf-Soße und Radicchio-Risotto

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 200 g	1 Limette	40 ml Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	Butter

Für das Radicchio-Risotto:

100 g Risottoreis	50 g Radicchio	1 Schalotte
40 g Parmesan	20 g Butter	350 ml Gemüsefond
30 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	Meersalz
Pfeffer	Olivenöl	

Für die Senfsauce:

2 EL mittelscharfer Senf	10 g Zwiebel	30 g Butter
150 ml Gemüsefond	50 ml Sahne	1 EL Weißweinessig
1 EL Mehl	2 Zweige Dill	Muskatnuss
Zucker	Salz	

Für den gebratenen Lachs Fisch waschen und trockentupfen. Hautseite mehrmals leicht einritzen, mit Pfeffer und Meersalz würzen. Die Limette abspülen, Schale mit dem Zestenreißer abziehen. Saft der Limette auspressen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Lachs auf der Hautseite drei Minuten anbraten, dann wenden. Limettenzesten und -saft zugeben. Bei geringer Hitze den Fisch fertig garen.

Für die Senfsauce Dill waschen, trocken wedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Mehl dazu geben und verrühren. Mit Gemüsefond, Sahne und Weißweinessig abgießen.

Fünf Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Senf und Dill unter die Sauce rühren, mit Salz, Zucker und Muskat abschmecken.

Für das Radicchio-Risotto Radicchio waschen und eine Hälfte der Länge nach grob schneiden. Die andere Hälfte in feine Streifen schneiden. Schalotten abziehen und fein hacken. Öl im Topf erhitzen, Radicchio, Schalotten und Reis dazugeben. Eine Minute glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Sobald der Weißwein reduziert ist, die Hälfte des Gemüsefonds und Lorbeerblatt hinzugeben, leicht köcheln lassen. Nach und nach den restlichen Fond hinzugeben. Parmesan reiben. Vor dem Servieren Butter, Parmesan und den fein geschnittenen Radicchio unterheben. Lorbeerblatt aus dem Risotto nehmen.

Gebratenen Lachs mit Radicchio-Risotto und Senfsauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Sina Nathalie Grafen am 07. April 2016