

# Lachs en papillote mit Romanesco und Safran-Risotto

## Für zwei Personen

### Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 180 g	1 kleine Zucchini	1 Karotte
1 Zitrone	125 ml Sojasauce	2 EL Honig
1 EL Senf	4 Zw. Koriander	

### Für das Risotto:

200 g Risotto-Reis	200 ml trockener Weißwein	800 ml Gemüsefond
1 Zwiebel	80 g Parmesan	40 g Butter
$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Safran	neutrales Pflanzenöl	

### Für den Romanesco:

1 Romanesco	40 g Butter	1 Zitrone
100 ml trockener Weißwein	100 ml Sahne	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für den Lachs:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Lachs eine Marinade aus der Sojasauce, Honig und Senf herstellen. Den Lachs damit kräftig marinieren und in Backpapier-schiffchen setzen. Zucchini und Karotte waschen, von den Enden befreien und in feine Streifen hobeln und auf den Fisch geben. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Etwas Koriander in die Schiffchen geben und den Lachs mit jeweils zwei Zitronenscheiben bedecken. Für ca. 15 Minuten im Ofen garen.

### Für das Risotto:

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in einem Topf mit Öl anbraten. Den Reis hinzugeben und glasig mitrösten lassen. Mit einem Teil des Weins ablöschen und einköcheln lassen. Mit einer Kelle Rinderfond und übrigem Wein aufgießen. Einköcheln lassen, wieder Fond zugeben und umrühren. Parmesan reiben und mit dem Safran und der Butter ins Risotto einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Romanesco:

Romanesco waschen, in kleine Röschen teilen und ca. 8 Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser bissfest gar kochen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Romanesco und Zitronen-abrieb und -saft hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Weißwein, die Sahne und den Zitronensaft aufkochen und zu einem Schaum schlagen und über den Romanesco geben.

Den Lachs en papillote mit Romanesco und Safran-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Tabea Eckardt am 14. Februar 2017