

Haselnuss-Birnen-Risotto mit Lachsfilet

Für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Arborio-Reis	1 Schalotte	1 Birne
1 Zitrone (Saft)	25 g Haselnüsse	40 g Pecorino
$\frac{1}{2}$ EL Butter	50 ml Noilly Prat	300 ml Gemüfefond
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Lachsfilets:

2 Lachsfilets à 250 g	1 Limette	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Basilikum
1 Zweig Rosmarin	1 EL Walnussöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Birne	Sonnenblumenöl
---------------------	----------------

Für das Risotto:

Die Schalotten abziehen und die Hälfte würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Haselnüsse und Reis hinzugeben, unter Rühren anschwitzen und mit dem Noilly Prat ablöschen. Gemüfefond in einem anderen Topf erhitzen. Sobald die Alkoholschwaden vom Risotto verflogen sind, das Risotto salzen, pfeffern und die verdunstete Flüssigkeit unter ständigem Rühren nach und nach mit heißem Gemüfefond auffüllen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Birne schälen, Kerngehäuse entfernen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Kurz vor Ende der Garzeit gewürfelte Birnen unterrühren. Topf vom Herd ziehen und Pecorino und Butter unterheben. Mit geschlossenem Deckel wenige Minuten ruhen lassen. Nochmals umrühren.

Für die Lachsfilets:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Lachsfilets waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie, Basilikum und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Walnussöl, Zwiebel und Knoblauch zu einer Paste vermengen. Lachs damit bestreichen. Limette waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und auf den Lachs legen. 25 Minuten im Backofen garen.

Für die Garnitur:

Die Birne schälen, halbieren Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheiben schneiden und in einer Grill-Pfanne mit Öl anbraten.

Lachsfilet mit Haselnuss-Birnen-Risotto auf Tellern anrichten, mit gebratenen Birnen garnieren und servieren.

Alexander Lurz am 30. August 2017