

Confierter Lachs, Rote-Bete-Risotto, Rote-Bete-Knusper

Für zwei Personen

Für den Lachs:

300 g Lachsfilet	400 ml Olivenöl	1 Zitrone
1 Bund Thymian	Salz	

Für das Risotto:

100 g Risotto-Reis	300 ml Rote-Bete-Saft	150 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsefond	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
50 g Butter	1 Bund Thymian	1 Lorbeerblatt
50 g Parmesan	Olivenöl	

Für den Knusper:

1 Knolle Rote-Bete	300 g Frittierfett	Salz
--------------------	--------------------	------

Für den Lachs:

Den Ofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Den Lachs in eine Auflaufform legen, salzen und komplett mit Olivenöl bedecken.

Thymian vom Stiel zupfen, die Zitrone waschen und die Schale reiben. Beides zum Lachs geben und für 30 Minuten in den Ofen geben.

Für das Risotto:

Den Fond mit dem Rote-Bete-Saft erhitzen. Knoblauch abziehen und mit Thymian und Lorbeerblatt dazugeben.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotten darin anbraten. Risottoreis dazugeben und mit Wein ablöschen. Herd ausstellen und einen Deckel auf den Topf geben. 10 Minuten warten.

Anschließend bei mittlerer Hitze das Risotto ca. 25 Minuten bissfest garen. Dafür immer wieder mit einer Schöpfkelle die Fond-Saft-Mischung angießen und das Risotto immer wieder gut umrühren.

Zuletzt Butter und geriebenen Parmesan dazugeben und nochmals umrühren.

Für den Knusper:

Die Knolle schälen und mit einem Gemüse-Nudelschneider in feine lange Streifen schneiden. Salzen und kurz stehen lassen.

Das Fett in einem Topf auf mittlere Hitze erwärmen und die Rote-Beete knusprig frittieren.

Auf ein Küchentrepp abtropfen lassen und nochmals salzen.

Confierter Lachs mit Rote-Bete-Risotto und Rote-Bete-Knusper auf Tellern anrichten und servieren.

Franziska Schmitt am 14. November 2017