

Safran-Risotto mit Honig-Senf-Lachs und grünem Spargel

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risottoreis	1 Zwiebel	1 Schalotte
50 g Parmesan	100 ml lieblicher Weißwein	750 ml Gemüsefond
4 g Safran	100 g Butter	Salz, Pfeffer

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 140 g	1 EL Dijon Senf	1 EL Honig
1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ EL braunen Zucker	1 EL Sojasauce
Salz	Pfeffer	

Für den grünen Spargel:

200 g grüner Spargel	30 g Parmesan	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

Zwiebel und Schalotte abziehen, fein hacken und in der Hälfte der zerlassenen Butter im Topf glasig anschwitzen. Den Reis mit zugeben und für 1-2 Minuten mit den Zwiebeln anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Nachdem der Reis den Wein fast komplett aufgesogen hat, nach und nach den Fond hinzugeben und auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Vorgang wiederholen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Zwischendurch immer wieder umrühren. Kurz vor dem Servieren, den Safran einrühren und unterheben. Den Parmesan reiben und mit der restlichen Butter hinzugeben und diesen mit der Restwärme schmelzen lassen. Vor dem Servieren noch einmal umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Lachs:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Butter mit dem braunen Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Danach die Sojasauce, den Dijon Senf und den Honig mit einrühren. Marinade kurz beiseite stellen.

Lachs waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs in eine heiße Pfanne legen und auf der hautfreien-Seite anbraten. Den Lachs nach ca. 3 Minuten wenden, die beiseite gestellten Marinade auf der bereits angebratenen Seite verteilen und den Lachs noch ca. 1 Minute auf der Hautseite weiterbraten. Danach für ca. 5 Minuten mit der Pfanne in den vorgeheizten Ofen legen.

Für den grünen Spargel:

Den Spargel waschen, holzige Enden entfernen und das untere Drittel abschälen. Den Spargel in eine geeignete Ofenform legen mit dem Olivenöl bestreichen, salzen und pfeffern. Parmesan reiben, ebenso drüberstreuen. Für ca. 10 Minuten mit in den Ofen geben.

Safranrisotto mit Honig-Senf-Lachs und grünem Spargel auf Tellern anrichten und servieren.

Ole Piepenhagen am 09. April 2018