

Spargel-Risotto mit Lachs im Pistazien-Sesam-Mantel

Für zwei Personen

Für das Risotto:

120 g Carnaroli-Reis	200 g grünen Spargel	100 g weißer Spargel
30 g Frühlingszwiebel	100 ml trockener Prosecco	500 ml Gemüsefond
20 g Parmesan	50 g kalte Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Lachs:

2 Lachsfilets á 250 g	2 EL schwarzer Sesam	2 EL weißer Sesam
2 EL Pistazien	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Stiele Petersilie	5 Pistazien
---------------------	-------------

Für das Risotto:

Die Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen, äußere Schale abziehen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Weißen und grünen Spargel waschen und trocken tupfen. Weißen Spargel schälen, das holzige Ende des weißen und grünen Spargels entfernen und in 4 cm große Stücke schneiden. Spargelspitzen separat sortieren und restlichen Spargel in zwei Portionen aufteilen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Frühlingszwiebeln andünsten. Reis und eine Portion Spargel dazugeben und andünsten. Mit Prosecco ablöschen. Zweite Portion Spargel und Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Spargel herausnehmen und in einem hohen Gefäß pürieren. Spargelpüree zum Risotto geben. Gemüsefond nach und nach zum Reis geben und langsam einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben und mit 30 g kalter Butter unter das Risotto heben.

Spargelspitzen längs halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Spargelspitzen anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter das Risotto heben.

Für den Lachs:

Den Lachs waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pistazien fein hacken und mit schwarzem und weißem Sesamsamen vermischen. Lachsfilets in Pistazien-Sesam-Mischung wälzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Lachs darin kurz anbraten.

Für die Garnitur:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Pistazien kleinhacken.

Das Spargel-Risotto in tiefe Teller geben, Lachs in Pistazien-SesamMantel darauf platzieren, mit Petersilie und Pistazien garnieren und servieren.

Irene Volante am 22. Mai 2018