

Risotto mit Lachs-Filet, Crumble und Zitrus-Schaum

Für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risotto	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Limette	1 Zitrone	1 Orange
500 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein	25 g Parmesan
20 g Butter	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

250 g Lachsfilets	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
-------------------	---------------	---------------

Für den Crumble:

100 g Pankomehl	50 g Butter	Abrieb der Zitrusfrüchte
-----------------	-------------	--------------------------

Für den Schaum:

100 ml Gemüsefond	2 EL Zitronenessig	3 TL Soja-Lecithin
1 Prise Zucker	Abrieb, Saft der Zitrusfrüchte	Salz

Für die Garnitur:

5 essbare Blüten	1 Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Bund Zitronenthymian
$\frac{1}{2}$ Bund Orangenthymian		

Für das Risotto:

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, halbieren und fein hacken.

Olivenöl in einem mittleren Topf erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln anschwitzen. Risotto dazu geben, kurz anschwitzen lassen, dann mit Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und heißen Gemüsefond nach und nach dazu gießen.

Zitrone, Limette und Orange heiß abwaschen und Schalen mit einer Reibe abreiben. Etwas Abrieb für Crumble und Schaum zur Seite stellen. Saft auspressen und Risotto mit Salz, Pfeffer, Zitruschalen und Zitrusaft abschmecken. Parmesan reiben. Kurz vor dem Servieren Parmesan und Butter unterrühren. Mit etwas Abrieb dekorieren.

Für den Fisch:

Lachs waschen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Lachs kurz von beiden Seite anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Crumble:

Panko in einer Pfanne anrösten. Butter und etwas Zitrusabrieb (vom Risotto) dazu geben und gut verrühren. Wenn Crumble gold-braun sind, von der Hitze nehmen.

Für den Schaum:

Gemüsefond mit Zitrus-Abrieb aufkochen, etwas Zitrusaft vom Risotto hinzu geben. Mit Zitronenessig, Salz und Zucker abschmecken. Lecithin hinzu fügen und mit dem Stabmixer sehr stark aufmixen, bis ein Schaum entsteht.

Für die Garnitur:

Salatgurke schälen und mit einem Sparschäler Gurkenstreifen abschälen. Gurkenstreifen zu Röschen formen und auf dem Lachs drapieren. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Schermer am 13. August 2018