

Steckrüben-Risotto mit Lachs im Speckmantel

Für zwei Personen

Für das Steckrüben-Risotto:

125 g Risottoreis	250 g Steckrübe	1 Lauchzwiebel
1 Zehe Knoblauch	400 ml Gemüsefond	100 g Parmesan
100 g Speckwürfel	100 g Butter	Olivenöl
Chiliflocken	Salz	Pfeffer

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 150 g	50 g Scheiben Bauchspeck	50 g Waldhonig
100 g Semmelbrösel	1 TL Tafelsenf	4 Zweige Dill
200 ml Sahne	Salz	Pfeffer

Für das Steckrüben-Risotto:

Den Reis in einem Sieb abbrausen und gut abtropfen lassen. Steckrüben schälen, abspülen und würfeln. Lauchzwiebel und Knoblauch abziehen und beides fein hacken. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Steckrübenwürfel mit den Zwiebeln und dem Knoblauch darin etwa 3 Minuten anschwitzen. Dann den Reis zugeben und kurz mitdünsten. Anschließend mit etwas Gemüsefond bedecken und mit etwas Salz, Pfeffer sowie einigen Chiliflocken würzen und unter regelmäßigem Rühren etwa 25 Minuten garen. Dabei nach und nach den restlichen Gemüsefond angießen und immer wieder vom Reis aufnehmen lassen. Parmesan reiben. Zum Schluss die Butter und Parmesan untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Speckwürfel in der Pfanne anbraten, mit etwas Honig abschmecken und als Topping auf das Risotto geben.

Für den Lachs:

Lachs waschen, trockentupfen und in daumendicke Streifen schneiden.

Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Aus Senf, Semmelbröseln, Waldhonig und Dill eine Masse rühren und den Lachs darin wenden. Anschließend nochmal in Semmelbröseln wenden und mit Speck umwickeln. Auf Nahtseite in einer Pfanne anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Aus den Resten der Senfkruste in einer Pfanne eine Sauce einkochen. Sahne dazugeben. Mit Dill, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Schulte-Lünzum am 16. Januar 2019