

Lachs mit Rote-Bete-Risotto und grünem Spargel

Für zwei Personen

Für das Rote-Bete-Risotto:

150 g Risotto-Reis	1 Schalotte	100 ml Weißwein
400 ml Geflügelfond	100 ml Rote-Bete-Saft	100 g vorgek. Rote-Bete
50 g Parmesan	2 EL Butter	Olivenöl
Pfeffer	Meersalz	

Für den Spargel:

200 g grüner Spargel

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 80 g	Olivenöl	Salz, Pfeffer
----------------------	----------	---------------

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	10 Rote-Bete-Fäden
---------------	-------------------------	--------------------

Für das Rote-Bete-Risotto:

Schalotte abziehen, würfeln und zusammen mit dem Risotto-Reis in heißem Olivenöl in einem Topf glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen. Geflügelfond und Rote-Bete-Saft in einem weiteren Topf erhitzen und den Reis nach und nach damit aufgießen, so dass dieser immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren ca. 15 Minuten garen. Rote Bete würfeln, Parmesan reiben und zusammen mit der Butter nach ca. 15 Minuten zum Risotto geben. Alles gut verrühren, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

Spargel putzen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen und anschließend kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

Für den Lachs:

Lachs waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite anbraten. Lachs auf der Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel mit in die Pfanne geben und kurz erwärmen.

Für die Garnitur:

Kresse abzupfen. Dill abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Risotto in die Mitte des Tellers geben, Lachs darauf anrichten und mit grünem Spargel garnieren. Mit Kresse, Rote-Bete-Fäden und Dill belegen.

Jessica Weinbach am 23. April 2019