

Lachs mit Rosmarin-Zitronen-Kruste und Safran-Risotto

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 200 g	1 Zweig Rosmarin	2 EL Mehl
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Kruste:

1 Zitrone	1 Ei	20 g Parmesan
25 g Butter	3 Zweige Rosmarin	4 EL Panko
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Risotto:

150 g Risottoreis	1 Zwiebel	50 g Parmesan
1 EL Butter	1 l Rinderfond	100 ml trockener Weißwein
2 Döschen Safranfäden	2 EL Olivenöl	Salz

Für den Lachs:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lachs waschen und trockentupfen. Die Hautseite des Lachs mit Mehl bestäuben, die obere Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen und trockenschleudern.

Fett in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin hineingeben und den Lachs darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten anbraten.

Für die Kruste:

Ei trennen. Eigelb mit Butter schaumig schlagen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Parmesan reiben.

Panko, Zitronenabrieb, Parmesan und Rosmarin in die Butter-Ei- Mischung geben, dann Zitronensaft und Öl unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse zwischen zwei Backpapierbögen ausrollen und für ca. 10 Minuten in das Gefrierfach legen. Dann auf die Größe der Lachsfilets zuschneiden, auf den Fisch legen und im Ofen bei der Grillfunktion für einige Minuten karamellisieren lassen.

Für das Risotto:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, dann den Reis hinzugeben. Alles kurz anbraten und mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen.

Fond in einem zweiten Topf erhitzen. Parmesan reiben.

Risotto mit Fond aufgießen, sodass der Reis mit der Flüssigkeit bedeckt ist. Bei geringer Hitze und unter Rühren einkochen lassen, dabei immer wieder mit Fond aufgießen. Safranfäden hinzugeben.

Sobald der Reis gar ist, den Topf vom Herd nehmen, die Butter und Parmesan unterrühren. Risotto mit Salz würzen.

Um einem Risotto ordentlich Geschmack zu verleihen, sollten Sie immer schon die Aufgussflüssigkeit (z.B. Fond) mit Kräutern und Gewürzen aromatisieren. Im Nachhinein nimmt der Reis nur schwer Geschmack an.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stephanie Rogler am 23. September 2019