

Parmesan-Risotto mit Lachs und Meerrettich-Apfel-Schaum

Für zwei Personen

Für das Parmesan-Risotto:

80 g Risottoreis

150 g Parmesan

$\frac{1}{2}$ L Fischfond

Für das Lachsfilet:

2 Lachsfilets, à 120 g

2 Rosmarinzweige

Meersalz

Für den Meerrettich-Apfel-Schaum:

1 Apfel

250 ml Sojamilch

Für die Garnitur:

6-8 essbare Blüten

1 Zwiebel

50 g Butter

Öl

1 Knoblauchzehe

10 g Mehl

Pfeffer

1 Limette

$\frac{1}{4}$ L Weißwein

Salz, Pfeffer

10 g Butter

Olivenöl

$\frac{1}{2}$ frischer Meerrettich 250 ml Gemüsefond

1 Zweig Dill Salz

Für das Parmesan-Risotto:

Die Zwiebel abziehen und fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen. Reis darin leicht anrösten. Zwiebel abziehen, fein hacken und dazu geben, leicht anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren den Fischfond einrühren bis der Reis fertig gegart ist.

Parmesan grob reiben und unterheben. Etwas Schale von der Limette abreiben. Butter und Limettenabrieb unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Lachsfilet:

Lachs waschen, abtupfen und die Haut mit etwas Mehl bestäuben. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet auf der Haut anbraten.

Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und im Ganzen mit in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen, andrücken und mit in die Pfanne geben.

Den Lachs immer wieder mit dem flüssigem Fett übergießen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für den Meerrettich-Apfel-Schaum:

Apfel schälen, entkernen und grob würfeln. Ein etwa 3 cm großes Stück des Meerrettichs schälen und grob würfeln. Meerrettich und Apfel mit dem Gemüsefond in einem Topf aufkochen und kurz köcheln lassen. Dill abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und dazu geben.

Das Ganze mit dem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren.

Sojamilch hinzugeben, mit Salz abschmecken und erneut schaumig pürieren.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit einigen essbaren Blüten garnieren und servieren.

Daniel Bürger am 14. September 2020