

# Kokos-Risotto mit Lachs, Wasabi-Dip und Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Kokos-Risotto:

125 g Risotto	1 Mango	½ Granatapfel
1 Schalotte	1 Stück Ingwer à 4 cm	300 ml Kokosmilch
100 ml Gemüsefond	3 Kaffir-Limettenblätter	Kokosöl, Salz

### Für den marinierten Lachs:

2 Lachsfilets ohne Haut	1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer á 4 cm
2 EL Honig	4-5 EL Ponzu	2 EL Olivenöl

### Für den Wasabi-Dip:

10 g Wasabipaste	75 ml Crème-fraîche	1 Zitrone, davon Saft
Salz		

### Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 rote Zwiebel	4 Radieschen
1 Knoblauchzehe	3 EL Sojasauce	1 EL Reisessig
1/4 Vogelaugen-Chili	1-2 TL Rohrzucker	½ TL Sesamöl
1 EL Olivenöl	2 Zweige Koriander	

### Für die Garnitur:

1 TL weißer Sesam	50 g Erdnüsse
-------------------	---------------

### Für den Kokos-Risotto:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kokosmilch und Gemüsefond vermengen und in einem Topf erhitzen.

Kokosöl bei mittlerer Hitze in einen breiten Topf geben. Ingwer schälen und Schalotte abziehen. Beides fein hacken und in Kokosöl anschwitzen.

Risotto und Kaffir-Limettenblätter dazugeben und umrühren. Nach und nach immer wieder mit Kokosmilch und Gemüsefond auffüllen und dabei regelmäßig umrühren bis der Risotto die Flüssigkeit aufgesogen hat.

Mango waschen, halbieren und das Fruchtfleisch einer Hälfte vom Stein trennen und fein würfeln. Granatapfel halbieren und die Kerne einer Hälfte durch Klopfen herausschlagen. Wenn der Risotto die gewünschte Konsistenz erreicht hat, Limettenblätter herausnehmen und Mango, sowie Granatapfelkerne unterheben. Mit Salz abschmecken.

### Für den marinierten Lachs:

Lachs waschen, trockentupfen, entgräten und von der Haut befreien.

Ingwer schälen und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Mit Ponzu, Olivenöl und Honig verrühren. Lachs in eine Auflaufform legen, die Marinade darüber geben und einziehen lassen. Nach 8-10 Minuten einmal wenden und für 10 Minuten auf mittlerer Schiene in den Ofen stellen. Die letzten 2 Minuten die Grillfunktion einschalten.

### Für den Wasabi-Dip:

Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. Wasabi mit Crème fraîche vermengen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

### Für den Gurkensalat:

Gurke waschen, schälen und der Länge nach halbieren. Mit einem Löffel entkernen und in ca. 3-5cm breite Stück schneiden. Zwiebel abziehen und Radieschen waschen. Beides fein würfeln und zur Gurke geben.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Einen kleinen Teil der Chili entkernen und fein hacken. Knoblauch und Chili mit Zucker, Sojasauce, Olivenöl, Reisessig und Sesamöl in einen Topf geben

und unter Rühren aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze 5 Minuten köcheln und dann abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren auf den Gurkensalat geben und untermischen. Korianderblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Zur Garnitur über den Salat geben.

**Für die Garnitur:**

Sesam und Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten und anschließend auf mariniertem Lachs und Gurkensalat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Grond am 16. Mai 2022