

Gezupfter Lachs mit weihnachtlichem Gewürz-Risotto

Für zwei Personen

Für den Risotto:

180 g Risottoreis	80 g TK-Zwetschgen	1 kleine Birne
$\frac{1}{2}$ Orange, Schale	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 kleine Zwiebel
40 g Parmesan	300 ml Hühnerfond	150 ml trockener Rotwein
2 cl Weinbrand	2 Sternanis	1 Vanilleschote
1 Prise Zucker	Rapsöl	Salz, Pfeffer
Für den Lachs:	300 g Lachsfilet mit Haut	Rapsöl, Salz
Für die Pilze:	6 braune Champignons	
Für die Garnitur:	2 Zweige glatte Petersilie	

Für den Risotto:

Den Rotwein und Hühnerfond in einem Topf erwärmen. Zwiebel abziehen, fein schneiden und in einer tiefen Pfanne (am besten in einer Wokpfanne mit einem flachen Boden) in etwas Rapsöl braten. Sternanis und eine angeschnittene Vanilleschote zu den Zwiebeln geben, kurz mitbraten und mit einer Prise Zucker leicht karamellisieren lassen.

Weinbrand hinzugeben, mit einem Küchenbrenner oder Feuerzeug anzünden und flambieren lassen. Reis hinzugeben und umrühren. Schale einer halben Orange und einer halben Zitrone hinzugeben. Mit zweidrittel des vorgewärmten Suds auffüllen, umrühren, Deckel aufsetzen und das Ganze für ca. 15 Minuten bei kleinster Stufe ziehen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwetschgen halbieren, hinzugeben und nochmals umrühren. Birne mit einem Kugelausstecher ausstechen. Birnenkugeln zum Risotto geben.

Restlichen Sud hinzugeben und nochmals umrühren. Parmesan reiben und in das Risotto rühren. Vor dem Servieren nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack Risotto mit geriebenem Parmesan garnieren.

Für den Lachs:

Lachs auf der Hautseite in Rapsöl braten. Fisch mit Salz würzen. Kurz vor Garende wenden und nochmal auf der Fleischseite braten. Lachs aus der Pfanne nehmen, von der Haut lösen und zupfen.

Für die Pilze:

Pilze putzen und vierteln. Pilze mit zum Lachs geben und braten. Fertiggebratene Pilze kurz vorm Servieren in das Risotto geben.

Für die Garnitur:

Petersilie für die Garnitur zupfen.

Björn Freitag am 06. Dezember 2024