

Lachs auf Orangen-Grapefruit-Risotto

Für 4 Personen

Für das Risotto:

1 Grapefruit	2 Blutorange	4 Stangen Frühlingslauch
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
1 Prise Risottogewürz	200 g Risottoreis	Salz
50 ml Weißwein	20 ml trockener Wermut	2 Zweige Orangenthymian
2 Stängel Basilikum	ca. 300 ml Geflügelbrühe	30 g kalte Butterwürfel
Piment d'Espelette	1 Prise Zucker	

Für den Lachs:

4 Lachsfilets á 60 g	ca. 80 ml Olivenöl	Orangenabrieb
4 Zweige Orangenthymian	Meersalz	Piment d'Espelette

Den Backofen auf 75 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Für das Risotto Grapefruit und Orangen mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr zu am Fruchtfleisch ist. Dann die Fruchtfilets heraus schneiden. Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Das Risottogewürz mit der Hälfte der Orangen und Grapefruitfilets dazugeben. Den ungewaschenen Risottoreis zufügen, leicht salzen und unter Schwenken glasig dünsten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, diesen einkochen lassen und nach und nach mit heißer Geflügelbrühe auffüllen, bis das Risotto „al dente“ gegart ist. Orangenthymian und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen und die Frühlingszwiebeln mit den restlichen Orangen und Grapefruitfilets unterheben. Die kalten Butterwürfel einrühren und mit Salz, Piment d'Espelette, evtl. Zucker und den Kräutern abschmecken. Während das Risotto gart, die Lachsfilets kalt abrausen und danach trocken tupfen. Die Lachsfilets nebeneinander auf ein kleines Blech geben, mit Olivenöl übergießen und den Orangenabrieb darüber verteilen. Die Thymianzweige dazwischen legen und alles mit Backpapier bedeckt im vorgeheizten Ofen bei ca. 10 Minuten glasig garen lassen. Das Risotto auf vier vorgewärmte Teller anrichten, den Lachs würzen und darauf setzen. Evtl. mit essbaren Blüten und Kräutern ausgarnieren.

Cornelia Poletto Montag, 21. Februar 2011