

Lachsforelle mit Kartoffel-Risotto

Für 4 Personen

Lachsforelle:

150 g Butter	600 g Lachsforellenfilet	1 Zweig Thymian
1 EL Malventeeblätter	4 TL Lachsforellenkaviar	

Kartoffelrisotto:

700 g Kartoffeln	600 ml Gemüsebrühe	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 EL Butter	100 ml Weißwein, trocken
1 Lorbeerblatt	Meersalz	Piment-d'Espelette

Backofen auf 65 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Butter in einem Topf zerlassen und bräunen. Die Lachsforellenfilet waschen, die Gräten ziehen und portionieren.

Thymian abbrausen, trocken schütteln. Fischstücke mit Thymian in eine Auflaufform geben. Die braune Butter mit dem Malventee verrühren und über die Fischstücke geben. Im vorgeheizten Ofen den Fisch ca. 12-15 Minuten garen. Ab und zu mit einem Löffel etwas Butter aus der Form über die Fischstücke geben.

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige, sehr feine Würfel schneiden. Gemüsebrühe erhitzen. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Butter andünsten.

Kartoffelwürfel zugeben, mit andünsten. Lorbeerblatt zugeben, mit dem Weißwein ablöschen und die heiße Gemüsebrühe nach und nach zugeben und unter ständigem Rühren zu einem sämigen Risotto kochen. Die Kartoffelwürfel sollten zum Schluss Biss haben und das Gericht eine schöne cremige Bindung besitzen. Mit Meersalz und Piment D'Espelette abschmecken, das Lorbeerblatt vor dem Anrichten entfernen.

Kartoffelrisotto mit den Lachsforellenfilets anrichten. Mit dem Forellenkaviar garnieren.

Michael Kempf am 10. März 2017