

Gebratener Lachs mit grünem Spargel und Safran-Risotto

Für 2 Personen

2 Lachsfilets, a 120 g	200 g Risottoreis	60 g Parmesan
1 Bund grüner Spargel	2 Schalotten	1 unbehandelte Zitrone
2 Knoblauchzehen	1 TL Mehl	1 TL Butterschmalz
3 EL Butter	Olivenöl	500 ml trockener Weißwein
300 ml Fischfond	7 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	2 g Safran-Fäden	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Lachs waschen, trocken tupfen, von beiden Seiten mit etwas Salz und Pfeffer würzen und auf der Grätenseite mit dem Mehl stäuben. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und die Fischfilets darin bei geringer Hitze langsam leicht braun braten. Anschließend vorsichtig aus der Pfanne nehmen und mit der angebratenen Seite nach oben auf einen Teller geben. Die Pfanne mit einem Küchenkrepp ausreiben. Daraufhin einen Esslöffel Butter und drei Thymianzweige hineingeben. Die Butter nur kurz zerlaufen lassen und diese Thymianbutter nun mit Hilfe eines Löffels und den den Thymianzweigen großzügig über die Lachsfilets träufeln. Das Ganze für 20 Minuten im Ofen glasig garen. Eine Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit etwas Weißwein, dem Fond, dem Lorbeerblatt, der Knoblauchzehe und einem Thymianzweig aufkochen. Den Reis parallel in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein komplett bedeckt ablöschen, einen Deckel darauf geben, das Risotto beiseite ziehen und fünf Minuten quellen lassen. Das untere Drittel vom Spargel abschneiden und beiseite legen. Die Spargel-Mittelstücke schälen und in eine Pfanne mit dem Olivenöl und einer halben Knoblauchzehe erhitzen. Das Ganze bei milder Hitze langsam braten und von Zeit zu Zeit wenden. Den Rosmarin zupfen. Ein wenig Schale von der Zitrone reiben. Nach etwa fünf Minuten einen Esslöffel Butter, Zitronenschale und Rosmarinnadeln hinzugeben und den Spargel in der aufschäumenden Butter fertig braten. Das Ganze mit einer Prise Salz würzen, auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und im Backofen warm halten. Den Deckel vom Risotto nehmen, den Risotto zurück auf den Herd stellen, mit dem kochenden Weißwein-Fond- Sud bedeckt aufgießen und nun bei milder Hitze unter stetigem Rühren den Risotto langsam cremig-schlotzig einkochen lassen. Dabei immer wieder etwas von dem heißen Weißwein-Fond-Sud hinzugeben. Wenn das Risottokorn al dente ist, den Safran hinzugeben, gut unterrühren und erneut drei Minuten ziehen lassen. Parmesan reiben. Kurz vor dem Servieren erneut einen kleinen Schuss Weißwein-Fond-Sud in den Risotto geben, aufkochen lassen und mit dem Parmesan, der restlichen Butter, einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken und durchrühren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den gebratenen Lachs mit dem grünen Spargel und dem Safranrisotto auf Tellern anrichten, mit ein paar Tropfen Zitronensaft abrunden und servieren.

Alexander Herrmann am 18. März 2011