

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Silke Steinkamp

Lachs mit Zitronen-Risotto, mariniertem Mozzarella und frittierten Kapern

Zutaten für zwei Personen

- Für das Lachsfilet:** Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.
 300 g Lachsfilet ohne Haut Einen Teller buttern. Lachs waschen, trockentupfen und auf den Teller legen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen.
 2 Zweige Thymian Lachs mit Salz und Thymian bestreuen. Den Teller mit dem Fisch fest mit Frischhaltefolie einpacken und im Ofen garen.
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
- Für das Zitronen-Risotto:** Die Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Karotte schälen und grob raspeln. Tomaten waschen und trocken tupfen. Gemüsefond erwärmen.
 150 g Risotto
 1 Karotte
 200 g kleine Cherrytomaten Olivenöl im Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch anschwitzen. Risotto dazugeben und glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen.
 1 Schalotte
 1 Zitrone Zitrone heiß abwaschen, Zesten reißen und mit Karotte zum Risotto geben. Zitrone halbieren, auspressen und 2 EL Saft zum Risotto geben.
 1 Knoblauchzehe Nach und nach mit Fond aufgießen und die Flüssigkeit immer wieder einkochen lassen.
 600 ml Gemüsefond
 100 ml trockenen Weißwein
 40 g Parmesan
 30 g Butter
 2 EL Olivenöl
 Parmesan reiben und zusammen mit Butter ins Risotto geben. Tomaten unterheben.
- Für den Mozzarella:** Den Mozzarella in Würfel schneiden. Mit Balsamico und Öl marinieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter hacken. Unter den Mozzarella heben.
 125 g Büffelmozzarella
 ½ Bund Basilikum
 1 EL weißer Balsamico
 1 TL Zucker
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Kapern:** Die Kapern kurz in etwas Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
 2 EL Kapern, aus dem Glas
 Öl, zum Frittieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.