

▪ **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:**

300 g Lachsfilet ohne Haut  
 2 Zweige Thymian  
 1 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Einen Teller buttern. Lachs waschen, trockentupfen und auf den Teller legen. Thymian abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Lachs mit Salz und Thymian bestreuen. Den Teller mit dem Fisch fest mit Frischhaltefolie einpacken und im Ofen garen.

**Für das Zitronen-Risotto:**

150 g Risotto  
 1 Karotte  
 200 g kleine Cherrytomaten  
 1 Schalotte  
 1 Zitrone  
 1 Knoblauchzehe  
 600 ml Gemüsefond  
 100 ml trockenen Weißwein  
 40 g Parmesan  
 30 g Butter  
 2 EL Olivenöl

Die Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Karotte schälen und grob raspeln. Tomaten waschen und trocken tupfen. Gemüsefond erwärmen.

Olivenöl im Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch anschwitzen. Risotto dazugeben und glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen. Zitrone heiß abwaschen, Zesten reißen und mit Karotte zum Risotto geben. Zitrone halbieren, auspressen und 2 EL Saft zum Risotto geben. Nach und nach mit Fond aufgießen und die Flüssigkeit immer wieder einkochen lassen.

Parmesan reiben und zusammen mit Butter ins Risotto geben. Tomaten unterheben.

**Für den Mozzarella:**

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

Den Mozzarella in Würfel schneiden. Mit Balsamico und Öl marinieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Basilikum abrausen, trockenwedeln und Blätter hacken. Unter den Mozzarella heben.

**Für die Kapern:**

2 EL Kapern, aus dem Glas  
 Öl, zum Frittieren

Die Kapern kurz in etwas Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.