

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. September 2020 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Daniel Bürger

Parmesan-Risotto mit Lachs und Meerrettich-Apfel-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Parmesan-Risotto:

80 g Risottoreis
 1 Zwiebel
 1 Limette
 150 g Parmesan
 50 g Butter
 ¼ L Weißwein
 ½ L Fischfond
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen. Reis darin leicht anrösten. Zwiebel abziehen, fein hacken und dazu geben, leicht anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren den Fischfond einrühren bis der Reis fertig gegart ist.

Parmesan grob reiben und unterheben. Etwas Schale von der Limette abreiben. Butter und Limettenabrieb unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Lachsfilet:

2 Lachsfilets, à 120 g, mit Haut
 1 Knoblauchzehe
 10 g Butter
 2 Rosmarinzwige
 10 g Mehl
 Olivenöl, zum Braten
 Fleur de Sel
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs waschen, abtupfen und die Haut mit etwas Mehl bestäuben. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet auf der Haut anbraten. Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und im Ganzen mit in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen, andrücken und mit in die Pfanne geben. Den Lachs immer wieder mit dem flüssigem Fett übergießen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.



Leider ist Lachs momentan nicht bedenkenlos zu genießen, da er stark überfischt ist und weiterhin zu intensiv konsumiert wird. Der Gesamtzustand im Nordostatlantik und den europäischen Binnengewässern ist, besonders in der Ostsee, kritisch. Sollten Sie dennoch nicht auf Lachs verzichten wollen, sollten Sie laut Verbraucherzentrale Hamburg auf MSC-zertifizierten Buckel- oder Ketalachs, aus folgenden Fanggebieten zurückgreifen: **FAO 60 Nordwestpazifik oder FAO 67 Nordostpazifik**

(Stand: August 2020)

Für den Meerrettich-Apfel-Schaum:

1 Apfel	Apfel schälen, entkernen und grob würfeln. Ein etwa 3 cm großes Stück des Meerrettichs schälen und grob würfeln. Meerrettich und Apfel mit dem Gemüsefond in einem Topf aufkochen und kurz köcheln lassen. Dill abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und dazu geben.
½ frischer Meerrettich	
250 ml Gemüsefond	
250 ml Sojamilch	Das Ganze mit dem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren.
1 Zweig Dill	Sojamilch hinzugeben, mit Salz abschmecken und erneut schaumig pürieren.
Salz, aus der Mühle	

Für die Garnitur:

6-8 essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit einigen essbaren Blüten garnieren und servieren.