# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2019 ▪
# Leibgericht mit Alexander Kumptner



**Gloria Wiendl**

## Lachsfilet mit Risotto und Tomaten-Rotwein-Sauce

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Lachsfilet:**
1 Lachsfilet, à 200 g, mit Haut
100 ml Sojasauce
2 TL Honig
2 TL Senf
1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin
Muskatnuss, zum Reiben
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Marinade Honig, Senf und Sojasauce vermengen. Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln, hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Lachs waschen, trockentupfen und etwa 10 Minuten in der Marinade ziehen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den eingelegten Lachs auf der Hautseite scharf anbraten. Wenden und auf niedriger Stufe fertig garen.

**Für das Risotto:**
50 g Risottoreis
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
50 ml Sahne
50 g Butter
50 g Parmesan
100 ml Gemüsefond
100 ml Rotwein
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Öl anbraten. Den Risottoreis dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und auf niedriger Stufe köcheln lassen. Mit Gemüsefond auffüllen und immer wieder umrühren. Den Parmesan reiben.

Kurz vor dem gewünschtem Garpunkt die Sahne, Butter, Salz und Pfeffer hinzugeben und mit Parmesan verfeinern.

**Für Tomaten-Zwiebel-Rotwein-Sauce:**
3 Tomaten
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
100 ml Rotwein
3 EL Zucker
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch schälen, in große Stücke schneiden und in Öl anbraten. Mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren. Anschließend mit Rotwein ablöschen und aufkochen. Dann auf niedriger Stufe ziehen und einkochen lassen.

Nach etwa 15 Minuten pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Butter abbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.