

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. April 2019** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Jessica Weinbach

Lachs mit Rote-Bete-Risotto und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für das Rote-Bete-Risotto: Schalotte abziehen, würfeln und zusammen mit dem Risotto-Reis in heißem Olivenöl in einem Topf glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen. Geflügelfond und Rote-Bete-Saft in einem weiteren Topf erhitzen und den Reis nach und nach damit aufgießen, so dass dieser immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren ca. 15 Minuten garen.

150 g Risotto-Reis
 1 Schalotte
 100 ml Weißwein
 400 ml Geflügelfond
 100 ml Rote-Bete-Saft
 100 g vorgekochte Rote Bete
 50 g Parmesan
 2 EL Butter

Rote Bete würfeln, Parmesan reiben und zusammen mit der Butter nach ca. 15 Minuten zum Risotto geben. Alles gut verrühren, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Olivenöl, zum Anbraten
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Meersalz, zum Würzen

Für den Spargel: Spargel putzen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen und anschließend kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

200 g grüner Spargel

Für den Lachs: Lachs waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite anbraten. Lachs auf der Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel mit in die Pfanne geben und kurz erwärmen.

2 Lachsfilets mit Haut à 80 g
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kresse abzupfen. Dill abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

1 Beet Kresse
 ½ Bund Dill
 10 Rote-Bete-Fäden

Risotto in die Mitte des Tellers geben, Lachs darauf anrichten und mit grünem Spargel garnieren. Mit Kresse, Rote-Bete-Fäden und Dill belegen.