

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Januar 2019** ▪
"3 Zutaten – 1 Gericht" mit Mario Kotaska



Markus Schulte-Lünzum

Steckrüben-Risotto mit Lachs im Speckmantel

Zutaten für zwei Personen

Für das Steckrüben-Risotto:

125 g Risottoreis
 250 g Steckrübe
 1 Lauchzwiebel
 1 Zehe Knoblauch
 400 ml Gemüfefond
 100 g Parmesan
 100 g Speckwürfel
 100 g Butter
 Olivenöl
 Chiliflocken, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Reis in einem Sieb abbrausen und gut abtropfen lassen. Steckrüben schälen, abspülen und würfeln. Lauchzwiebel und Knoblauch abziehen und beides fein hacken. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Steckrübenwürfel mit den Zwiebeln und dem Knoblauch darin etwa 3 Minuten anschwitzen. Dann den Reis zugeben und kurz mitdünsten. Anschließend mit etwas Gemüfefond bedecken und mit etwas Salz, Pfeffer sowie einigen Chiliflocken würzen und unter regelmäßigem Rühren etwa 25 Minuten garen. Dabei nach und nach den restlichen Gemüfefond angießen und immer wieder vom Reis aufnehmen lassen. Parmesan reiben. Zum Schluss die Butter und Parmesan untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Speckwürfel in der Pfanne anbraten, mit etwas Honig abschmecken und als Topping auf das Risotto geben.

Für den Lachs im Speckmantel:

2 Lachsfilets à 150 g (ohne Haut)
 50 g Scheiben ger. Bauchspeck
 50 g Waldhonig
 100 g Semmelbrösel
 1 TL Tafelsenf
 4 Zweige Dill
 200 ml Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs waschen, trockentupfen und in daumendicke Streifen schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Aus Senf, Semmelbröseln, Waldhonig und Dill eine Masse rühren und den Lachs darin wenden. Anschließend nochmal in Semmelbröseln wenden und mit Speck umwickeln. Auf Nahtseite in einer Pfanne anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Aus den Resten der Senfkruste in einer Pfanne eine Sauce einkochen. Sahne dazugeben. Mit Dill, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.