

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Dezember 2018** ▪
Weihnachtliches Leibgericht mit Alexander Kumptner



Ruth von Gostomski

Lachs in Honig-Knoblauch-Butter mit Zitronen-Risotto und weihnachtlichem Rotkohlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs in Butter:
2 Lachsfilets à 140 g ohne Haut
1 Zitrone, zum Auspressen
2 Knoblauchzehen
60 g Honig
100 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone auspressen. Butter in Pfanne schmelzen, bis sie goldbraun ist. Honig, Knoblauch und etwas Zitronensaft dazu geben und köcheln lassen. Sud in eine feuerfeste Form gießen.

Lachs waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten scharf anbraten. In die Form zu der Butter legen und im Ofen ca. 10 Minuten fertig garen.

Für das Risotto:
150 g Risotto
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
550 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
50 g Parmesan
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Gemüsefond aufkochen und auf Herdplatte warm halten.

Öl und Butter in Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch ca. zwei Minuten andünsten. Risotto dazu geben und kurz mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen und stark einkochen. Ein Drittel des Fonds zugießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren einkochen, bis Risotto Flüssigkeit aufgenommen hat. Restlichen Fond nach und nach zum Risotto gießen, bis Reis bissfest gegart ist. Parmesan reiben und unter Risotto mischen. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Saft auspressen. Mit Zitronenabrieb, Saft und Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rotkohlsalat:
300 g Rotkohl
1 kleine rote Zwiebel
1 säuerlicher Apfel
1 Granatapfel
50 g Walnusskerne
5 EL Rotweinessig
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Prise Zimt
2 EL brauner Zucker
6 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit Rotkohl in großer Schüssel vermengen.

Rotweinessig mit Zucker, Kreuzkümmel und Zimt verrühren. Öl mit Hilfe eines Schneebesens nach und nach unterschlagen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotkohl mit Dressing vermischen, mit den Händen durchkneten und ziehen lassen.

Apfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Granatapfel halbieren und mit einem Esslöffel vorsichtig die Kerne heraus klopfen. Apfel und Granatapfel zum Rotkohlsalat geben und alles miteinander vermengen. Walnüsse klein hacken und in Pfanne ohne Fett anrösten. Über Rotkohlsalat streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.