▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. März 2025 ▪
Leibgericht mit Viktoria Fuchs

Sebastian Cebula

Lachsfilet auf Pilz-Risotto mit Brotchips und Aioli

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:
250 g Risottoreis, Carnaroli
400 g braune, kleine Champignons
30 g getrocknete Steinpilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
75 g Parmesan
100 g Butter
750 ml Gemüsefond
200 ml Weißwein
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und mit den getrockneten Steinpilzen und etwas Olivenöl in einem Topf anschwitzen.

Champignons würfeln und in einer seperaten Pfanne mit Olivenöl andünsten. Champignons mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne anschließend vom Herd nehmen.

Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

Zu den Zwiebeln und Steinpilzen 25 g Butter sowie den Risottoreis hinzufügen und rühren, bis der Reis glasig ist. Dann mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond zum Reis geben, bis dieser bedeckt ist. Diesen Vorgang mit Rühren so lange wiederholen, bis das Wasser aufgebraucht ist, dann sollte der Reis gar sein.

Parmesan reiben und zusammen mit der restlichen Butter und den Champignons unter den Reis heben. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

PROFI TIPP

Falls Sie das Risotto erst später servieren möchten, füllen Sie es in einen kalten Topf ab und erwärmen sie es erst kurz vor dem Servieren wieder.

Für das Lachsfilet:
400 g Lachsfilet, ohne Haut
½ Zitrone, Saft
25 g Butter
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachsfilet in zwei gleichgroße Portionen halbieren.

Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen, Lachsfilets darauf positionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterflocken auf den Lachsfilets platzieren. Zitrone halbieren und etwas Zitronensaft über den Lachs träufeln. Lachs im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen.

Für die Brotchips mit Aioli:
4 Scheiben Graubrot, z.B. Roggen
3 Knoblauchzehen
½ Zitrone, Saft
2 Eier
1 TL Senf
200 ml Sonnenblumenöl
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und halbierte Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten. Brot anschließend auf Küchenkrepp trocknen lassen.

Knoblauch abziehen. Eier, 50 ml Sonnenblumenöl, Knoblauch und eine Prise Salz in ein schmales, hohes Gefäß geben und ca. 20 Sekunden mit einem Pürierstab mixen. Weitere 50 ml hinzugeben und erneut ca. 20 Sekunden mixen, Pürierstab eventuell anschrägen. Weitere 50 ml Öl, Zitronenspritzer und Senf hinzugeben und weiter mixen. Nach ca. 20 Sekunden die letzten 50 ml Öl hinzugeben und mixen, die Masse sollte nun cremig steif sein.

Für die Garnitur:
½ Bund glatte Petersilie
½ Zitrone

Petersilie hacken und mit Zitronenvierteln als Garnitur auf dem Risotto verwenden.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

PROFI TIPP

Pazifischer Lachs ist laut WWF aktuell aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen *(Stand Januar 2025):*

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden), Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (Oncorhynchus gorbuscha), Ketalachs (Oncorhynchus keta): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)