



Lachsfilet auf Brunnenkresserisotto

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Lachsfilets 220 g »

150 g Risotto Reis

1 Schalotte(n)

3 EL Öl

100 ml Weißwein

500 ml Geflügelbrühe

50 g frisch ger. Parmesan

1 EL Butter

1 Bnd. Brunnenkresse

1 feste Birne(n), z. B. Williams

2 EL Zucker

2 EL Weißweinessig

1 EL Senfkörner

100 g Ziegenfrischkäse

2 EL Panko, Asiat Paniermehl

Zubereitung

1. Lachs nach Anweisung auf Küchenpapier auftauen lassen.
2. Schalotte würfeln und im heißen Öl zusammen mit dem Reis glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und nach und nach mit heißer Brühe aufgießen.
3. Bei kleiner Hitze köcheln und dabei häufig rühren.
4. Ziegenfrischkäse mit Panko vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech bröseln, bei starker Oberhitze ca. 3-5 Minuten goldbraun überbacken, warmstellen.
5. Die Birne schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.
6. Zusammen mit Zucker, Essig und Senfkörnern aufkochen und die Birnenspalten darin weichdünsten. Brunnenkresse waschen, putzen und die Blättchen von den Stielen zupfen.

0,5 Zitrone(n) Saft

Salz

Pfeffer

Olivenöl

7. Nach ca. 15 Minuten, wenn die Brühe aufgebraucht ist, den Parmesan, die Butter und die Brunnenkresse zum Risotto geben und gut vermengen.
8. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.
9. Den Lachs in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl goldbraun braten, mit Salz, Pfeffer würzen. Das Risotto auf Teller verteilen, den Lachs darauf anrichten und drum herum die Senfbirnen und das Crumble verteilen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!