

## Lachs-Steak mit Radicchio und Pesto-Risotto

### Für 2 Personen

2 Lachssteaks, a 150 g	200 g Risottoreis	100 g Parmesan
1 Radicchio	1 Zwiebel	1 Stange Sellerie
200 g Knollensellerie	3 Knoblauchzehen	50 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Majoran	100 g Butter
5 EL ml Balsamico	200 ml Weißwein, trocken	500 ml Gemüsefond
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

25 Gramm Butter in einer heißen Pfanne erhitzen. Den Radicchio waschen, stückeln und von allen Seiten jeweils eine Minuten lang anbraten. Anschließend in eine Schüssel geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Den Majoran waschen, trocknen, fein hacken und zusammen mit 25 Gramm gerösteten Pinienkernen, etwas Olivenöl und dem Aceto Balsamico zu dem Radicchio geben. Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend von beiden Seiten etwa drei Minuten in der Pfanne braten. Zwei Knoblauchzehen abziehen und das Basilikum waschen und trocken tupfen. Anschließend zusammen mit den restlichen Pinienkernen, etwa 25 Gramm geriebenen Parmesan und etwas Olivenöl in einem Zerkleinerer zu einem Pesto verarbeiten. Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. In einem zweiten Topf etwas Olivenöl und 25 Gramm Butter erhitzen. Die Zwiebel und den restlichen Knoblauch abziehen und feinhacken, den Sellerie putzen und hacken und alles in Olivenöl und Butter bei niedriger Hitze andünsten. Anschließend den Reis dazugeben und nach etwa einer Minute alles mit dem Wein ablöschen und einköcheln lassen. Nach und nach den Gemüsefond dazugießen und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Sobald der Reis gar ist, den Topf vom Herd nehmen, die restliche Butter und den restlichen Parmesan unterrühren und das Risotto zwei Minuten lang ziehen lassen. Das Pesto hinzufügen und gut vermischen. Das Lachssteak mit Radicchio und Pesto-Risotto auf einem Teller anrichten und servieren.

Boris Schleicher am 24. Oktober 2011