

Orangen-Fenchel-Risotto mit Lachs und Bärlauch-Pesto

Für zwei Personen

Für den Risotto:

200 g Risottoreis	1 Fenchelknolle mit Grün	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 rote Chili	2 Orangen, Zesten, Saft
1 EL Fenchelsamen	500 ml Gemüsefond	10 Safranfäden
20 ml Orangenlikör	40 ml trockener Weißwein	2 EL Ghee

Meersalz

Für den Fisch:

1 Lachsfilet á 300 g	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
----------------------	--------------------------------------

Für das Pesto:

1 Bund Bärlauch	50 g Parmesan	1 EL Pinienkerne
100 ml Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Für den Risotto:

Ghee in einem großen Topf schmelzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chili längs halbieren und klein würfeln. Schalotte, Knoblauch und Chili darin andünsten und Fenchelsamen dazugeben.

Unter Rühren den Risottoreis einstreuen, anrösten, dann den Fenchel zugeben, kurz andünsten und alles mit Weißwein ablöschen. Den gelösten Safran zugeben.

Jetzt heißt es abwechselnd Rühren und immer wieder eine Kelle Fond zugeben.

Kurz vor dem Ende der Garzeit den Saft der Orange und einen großzügigen Schuss Orangenlikör zugeben, nochmal aufkochen lassen

Für den Fisch:

Den Lachs waschen, trockentupfen und grob würfeln. Den Lachs im heißen Risotto gar ziehen lassen.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Für das Pesto:

Den Bärlauch abbrausen, fein hacken, die Pinienkerne im Mörser zerstampfen und den Parmesan fein reiben. Alles in eine Schüssel geben und mit Olivenöl bedecken und ziehen lassen. Alles nochmals kräftig vermengen, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto anrichten, mit Orangenzesten, Fenchelgrün und Petersilie bestreuen und Orangenfilets darauf setzen.

Uta Golz am 17. Juni 2019