

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

November: Lachstataki mit Wasabi-Frischkäse-Mousse auf einem Safranrisotto

Ein Gruss aus der japanischen Küche: Dieser Lachs wird aussen kross und innen roh serviert. Wasabi, Safran und Kresse machen das Gericht zum pikant-würzigen Gaumenschmaus.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Fisch mit Frischkäse

- 600 g Lachs in Sushiqualität
- 1 dl Sojasauce
- 1 dl Sesamöl
- 1 EL groben, gebrochenen Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1 Dose Frischkäse (ca. 250 g)
- 2 EL Wasabipaste
- 1 Handvoll Kresse

Risotto

- 300 g Risottoreis
- 6-7 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Weisswein
- 1 Zwiebel, gehackt
- 4 EL Olivenöl
- 2 Briefchen Safran (plus ein paar Fäden fürs Auge...)
- 4 EL geschlagener Vollrahm
- 50 g geriebener Gruyère
- 1 EL Honig
- Salz
- Pfeffer



VORBEREITUNG

Schritt 1

Den frischen Lachs längs halbieren, damit es rechteckige Tranchen gibt. Dann mit Sojasauce und Sesamöl einreiben. Anschliessend ein Stück Plastikfolie auslegen, darauf den Pfeffer verteilen und schliesslich den Lachs darin einwickeln. Das ganze Päckli kommt dann für eine Stunde in den Kühlschrank.

Schritt 2

In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Dann den Lachs auf jeder Seite ganz kurz anbraten. Wichtig: Der Lachs soll innen roh bleiben! Am besten stellen Sie nach dem Anbraten den Fisch bis zum Servieren nochmals kühl. Dann den Frischkäse mit der Wasabipaste verrühren, in einen Spritzbeutel geben und zur Seite legen.

Schritt 3

Nun geht es ans Risotto: Die gehackte Zwiebel im Olivenöl dünsten. Dann den Reis dazugeben und rühren, bis er glasig ist. Mit Weisswein ablöschen und dann den Safran (inklusive Safran-Fäden) beifügen, damit dieser sein volles Aroma entwickeln kann. Nach und nach die Gemüsebouillon dazugeben und den Reis unter ständigem Rühren weichkochen.

Schritt 4

Zum Schluss den Honig, den geschlagenen Vollrahm und den Gruyère unterheben und nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Statt Vollrahm zwei Esslöffel Mascarpone verwenden.

Schritt 5

Zum Anrichten das Safranrisotto auf den Tellern verteilen. Dann den Lachs tranchieren und dazulegen. Schliesslich mit Wasabi-Frischkäse-Mousse und etwas Kresse garnieren.

Tipp: Für den perfekten Finish mit extra Frische noch etwas Zitronenöl darüber träufeln!