

Zucchini-Risotto mit Lachsfrikadellen

Zutaten: 4 Portionen

für das Risotto

- 50 g Parmesan
- 2 Schalotte
- 2 EL Öl
- 300 g Zucchini, klein, in Scheiben
- 250 g Risottoreis
- 700 g Gemüsebrühe
- 1/2 TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 1-2 EL Petersilie, gehackt
- 100 g Räucherlachs

für die Lachsfrikadellen

- 1 Stängel Zitronengras
- 1 daumengroßes Stück Ingwer, geschält
- ½ TL Koriander
- 500 g Lachsfilet ohne Haut
- Meersalz & Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Salsa
- 2 TL Fruchtgelee

Zubereitung:

1. Zwiebel pellen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig schwitzen. Risottoreis dazu geben und kurz anschwitzen, mit der halben Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Risotto auf kleine Stufe 20 Minuten langsam quellen lassen, dabei immer wieder umrühren. Ist keine Flüssigkeit mehr im Topf wieder etwas Brühe nachgießen. Parmesan fein reiben. Zucchini waschen und mit einem Gemüsehobel grob reiben. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und fein hacken. Räucherlachs in feine Würfel schneiden. Die restlichen Zutaten kurz vor garende mit einem Spatel unterrühren. 2 Minuten ziehen lassen und sofort servieren. Das Zitronengras ein paar Mal mit Kraft auf die Arbeitsplatte schlagen, damit es etwas weicher wird. Dann den Stängel der Länge nach aufschneiden, die weicheren Innenblätter herausholen und fein hacken. Ingwer ebenfalls fein hacken. Das Lachsfilet in 1 cm große Würfel schneiden. Die Hälfte der Würfel mit einem großen Messer zu einer groben Paste verarbeiten. Lachswürfel, Lachspaste, Zitronengras, Ingwer, Koriander sowie Salz & Pfeffer verkneten. Aus der Masse 8, ca. 2 cm dicke Frikadellen formen und kühl stellen. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Olivenöl stark erhitzen und die Fischfrikadellen darin von jeder Seite 2 Minuten braten, bis sie gebräunt sind. Dann Salsa und Gelee zusammen mit einem kleinen Schluck Wasser verrühren und in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Die Soße über die Frikadellen löffeln, bis sie ganz damit überzogen sind und kurz ziehen lassen.

