

**Andi und Alex**

**Rezept von Andreas Wojta**

## Gebackenes Champagnerisotto

**70 Minuten/aufwendig**



### Zutaten

150 g Risottoreis, 1 Zwiebel (geschnitten), 125 ml Champagner, 2 EL Butter, 1 TL Trüffelöl, 100 g frisch geriebener Parmesan, 2 versprudelte Eier, Weißbrotbrösel, Öl. 500g Lachsfilet, 1 EL Butter;

Für den Trüffelschaum: 2 mittelgroße mehlig-e Erdäpfel, 1 EL Butter, 1 EL Trüffelöl, 250 ml Obers, Salz.

### Zubereitung

Zwiebel in Butter glasig anrösten, Risottoreis und Trüffelöl zufügen, kurz mitrösten und mit Champagner ablöschen. Aufkochen lassen und immer wieder mit heißem Wasser aufgießen. Risotto auf kleiner Flamme cremig einkochen lassen, mit Salz abschmecken. Beiseite stellen und überkühlen lassen. Den Parmesan unterheben und aus der Masse kleine Kugeln formen. Diese durch das verquirlte Ei ziehen, in Brösel wälzen und in heißem Fett goldgelb backen.

Das Lachsfilet in fingerdicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.

Mit Butterflocken belegen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 5 Minuten erwärmen.

Für den Trüffelschaum die Erdäpfel schälen, blättrig schneiden und in kaltem Wasser kurz wässern. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen, die Erdäpfelscheiben darin kurz durchschwenken. Obers und Trüffel zugießen, mit etwas Wasser aufgießen und 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz abschmecken und durch ein Sieb in eine Syphonflasche füllen. Eine Kapsel eindrehen und bis zum Servieren warm halten. Die Lachsscheiben mit dem gebackenen Risotto und dem Trüffelschaum dekorativ anrichten.