

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Saltimbocca von der Lachsforelle mit Brunnenkresse-Risotto und Spargelspitzen

**Koch: Dominik Lechner**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Lachsforelle

- 4 Lachsforellenfilets à ca. 180 g
- 8 große Salbeiblätter
- ca. 200 g Bauchspeck (8 Scheiben)
- 200 g Pankobrösel
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauchpulver
- Dill
- 2 EL Butter zum Anbraten
- Pflanzenöl zum Anbraten

Für den Brunnenkresse-Gemüsefond

- 500 g Wurzelwerk (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Pastinaken, Petersilienwurzel, Gemüseabschnitte)
- 2 Zwiebeln mit Schale
- ½ Bund Petersilie
- eine Handvoll Brunnenkresse

Quelle: ORF extra

- ½ Bund Liebstöckel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 50 g Champignons
- Salz
- ½ TL Pfefferkörner
- ½ TL Wacholderbeeren
- ½ TL Senfkörner
- ½ TL Majoran (getrocknet)
- 2 l Wasser

Für das Brunnenkresse-Risotto

- 60 g Zwiebelwürfel
- 240 g Risottoreis
- 120 g Butter
- 20 ml Sonnenblumenöl
- 100 g geriebener Parmesan
- 70 g frische Brunnenkresse
- 100 ml Weißwein
- 1 l Brunnenkresse-Gemüsefond

Für die Salbei-Nussbutter

- 250 g Butter
- 30 g frischer Salbei

Für die sautierten Spargelspitzen

- 100 g weißer Spargel
- 100 g grüner Spargel
- 50 g Butter
- 30 ml Sonnenblumenöl
- 1 Rosmarinzweig
- Salz
- Pfeffer

Für den Speck-Salbei-Chip

- 200 g Speckscheiben
- 6 große Salbeiblätter
- 15 ml Sonnenblumenöl

Für eingelegten Spargel (Resteverwertung)

- 400 ml Wasser
- 400 ml Essig
- 40 g Salz

- 40 g Kristallzucker
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Pfefferkörner
- ½ TL Wacholderbeeren
- ½ TL Senfkörner
- Spargelabschnitte
- Einmachgläser

### Zubereitung

1. Für die Lachsforelle die grätenfreien Filets putzen, mit Speck umwickeln und jeweils ein Salbeiblatt einlegen. Dann mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Dill würzen und die Hautseite in Pankobrösel drücken. Den Fisch danach in einer Pfanne in Butter und Pflanzenöl auf der Hautseite bei niedriger Hitze knusprig braten, bis er auf der Fleischseite leicht glasig ist. Dann wenden und kurz fertig garen.

2. Für den Brunnenkresse-Fond das würfelig geschnittene Wurzelwerk, die halbierten Zwiebeln samt Schale, die Petersilie, die Brunnenkresse, den Liebstöckel, die Knoblauchzehen, die halbierten Tomaten, die grob geschnittenen Champignons, etwas Salz sowie die restlichen Gewürze mit kaltem Wasser zustellen, einmal aufkochen lassen und anschließend etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen, danach den Fond in einen Topf abseihen.

3. Für das Risotto die Zwiebelwürfel in einem Topf in der Butter und dem Sonnenblumenöl ohne Farbe anschwitzen, den Risottoreis zugeben und kurz mitschwitzen. Dann mit dem Weißwein ablöschen und nach und nach den warmen Fond zugießen. Den Risottoreis unter ständigem Rühren etwa 15 Minuten garen. Wenn der Reis noch leichten Biss hat, die Butter und den geriebenen Parmesan sowie die in feine Streifen geschnittene Brunnenkresse einrühren.

4. Für die Spargelspitzen den weißen Spargel ganz schälen und beim grünen Spargel das untere Drittel schälen. Die holzigen Enden entfernen und die unteren 5 cm vom übrigen Spargel abschneiden und für den eingelegten Spargel beiseitestellen. Den übrigen Spargel nun kurz in einem Topf in kochendem Wasser blanchieren, danach herausnehmen und kalt abschrecken. Kurz vor dem Anrichten den Spargel nochmal in einer Pfanne mit Rosmarin in der Butter und dem Sonnenblumenöl schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Für die Salbei-Nussbutter die Butter mit dem Salbei in einen Topf geben, bei niedriger Hitze langsam erhitzen, bis sie leicht bräunt und nussig duftet. Achtung – nicht zu stark erhitzen, damit die Butter nicht bitter wird.

6. Für die Speck-Salbei-Chips den Speck entweder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit den Salbeiblättern belegen und bei 160° C Ober-Unterhitze im Rohr knusprig backen oder kurz in der Pfanne knusprig braten (Tipp: mit einem Blatt Backpapier belegen und mit einem Topf beschweren).

7. Für den eingelegten Spargel das Wasser, den Essig, das Salz, den Kristallzucker und die restlichen Gewürze in einen Topf geben und alles einmal aufkochen lassen. Die Spargelabschnitte (5 cm lang) in Einmachgläser füllen, mit dem heißen Sud übergießen, sofort verschließen und kurz auf den Kopf stellen.

8. Zum Schluss das Risotto auf einem flachen Teller anrichten, die Lachsforelle daraufsetzen und die Spargelspitzen daneben anrichten. Das Gericht mit der Salbei-Nussbutter beträufeln und mit den Speck-Salbei-Chips garnieren.