

Silberlachs mit Risoni-Risotto und gebratenen Pilzen

Zutaten für das Quitten-Chutney (für 4 Personen):

- 1 Quitte
- 0,2 TL Vanille-Pulver
- 100 ml weißer Portwein
- 1 EL Honig
- 100 ml Dashi

Die Quitte abreiben, schälen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln und in einem Topf erhitzen. Vanille-Pulver, Portwein, Honig und Dashi dazu geben. Alles einköcheln lassen, bis fast die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Abschmecken und nach Belieben mit Honig, Dashi oder Sojasoße nachwürzen. Abkühlen lassen.

Zutaten für das Risoni-Risotto:

- 200 g Risoni
- 200 ml weißer Portwein
- 200 ml Hühnerfond
- Wasser
- 2 EL getrocknete Mischpilze
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Räucherfisch-Filet
- Pflanzenöl
- 0,5 Birne

Den Räucherfisch klein schneiden, die Birne entkernen und fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf in etwas Pflanzenöl anbraten. Mit Portwein ablöschen. Die Risoni-Nudeln hinzufügen und alles mit Hühnerfond auffüllen. Getrocknete Pilze hineingeben. Nach und nach etwas Wasser dazugeben und öfter umrühren. Wenn die Risoni gar, aber noch bissfest sind, Räucherfisch- und Birnenwürfel unterheben.

Zutaten für die Pilzpfanne:

- 2 Kräuterseitlinge
- 2 Austernpilze
- 2 Steinpilze
- 6 braune Champignons
- 8 grüne Bohnen
- 1 EL Butter
- Salz
- Pflanzenöl

Die Bohnen waschen, die Enden abschneiden und in feine Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und kleinschneiden. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin Bohnen und Pilze anbraten. Die Butter hinzufügen und schmelzen lassen, abschmecken und alles vorsichtig durchschwenken.

Zutaten für den Fisch:

- 400 g Silberlachs
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz
- 1 TL Butter

Den Silberlachs portionieren und salzen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend 10 Minuten in der Pfanne ruhen lassen, dabei die Hitze herunterschalten. Dann wieder Hitze geben und die Butter hinzufügen. Fischstücke wenden und nochmals scharf anbraten.

Silberlachs ist eine Wildlachs-Art, die im Nordpazifik verbreitet ist.

Anrichten:

Das Risotto auf vorgewärmte Teller geben, darauf gebratene Pilze und Silberlachs verteilen. Mit etwas Chutney toppen. Nach Belieben mit essbaren Blüten dekorieren.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 21.10.2022

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen