

Lachs unter der Trüffelkäsekruste mit Spinat und Trüffelrisotto



Trüffel veredelt viele Gerichte und macht aus eigentlich ganz einfachen Rezepten einen Hochgenuss. Michael Wolf, Koch im Hildener „Pungshaus“, verarbeitet für den typischen Trüffelgeschmack am liebsten Trüffelkäse von einer Käserei in der Nähe. Daraus komponiert er ein Lachsfilet unter der Trüffelkäse-Kruste mit Trüffelrisotto und Spinat.

Zutaten für vier Personen:

- 4 x150 g Lachsfilet
- 50 g Butter
- 50 g Toastbrotbrösel
- 100 g Trüffelkäse vom Hielscher Hof,
- 200 g Risottoreis
- 2 Schalotten gewürfelt
- ca. 500 ml Gemüsebrühe
- 50 g Trüffelkäse (wahlweise 10 g Trüffelbutter)
- 500 g frischer Spinat
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Muskat, Öl und etwas Weißwein

Zubereitung:

Die weiche Butter mit den Bröseln und dem geriebenen Trüffelkäse vermengen.

Die Schalotten in etwas Butter glasig andünsten, den Reis hinzugeben, auch etwas andünsten, mit Weißwein ablöschen und die heiße Brühe nach und nach, unter Rühren, hinzugeben.

Nach ca. 18 Minuten (wenn der Reis gar ist) mit Salz und Pfeffer abschmecken, den geriebenen Trüffelkäse hinzugeben und gut verrühren. Um ein stärkeres Trüffelaroma zu bekommen, kann man jetzt noch die Trüffelbutter unterrühren.

In einer Pfanne mit Butter den Spinat schwenken, mit etwas Knoblauch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das gewürzte Lachsfilet mit etwas Öl in der Pfanne von beiden Seiten bei kleiner Hitze braten, sodass es innen noch ein wenig rosa ist. (je nach Größe von jeder Seite 2-3 min.)

Mit der Trüffelkäsekruste bestreichen und unter dem Grill überbacken, bis die Kruste eine goldgelbe Farbe bekommen hat.

Den Risotto und den Spinat auf dem Teller anrichten, den gratinierten Lachs obendrauf setzen und eventuell mit frischem Trüffel vollenden.

Guten Appetit!

Lokalzeit Bergisches Land – Bergisch abgeschmeckt
Rezept: Lachs unter der Trüffelkäsekruste

S.2/2