

#PAWKONF20

ZUSAMMEN.MEHR.ERREICHEN.



Daniel Schmitt, Koch, Boehringer Ingelheim

„Als Führungskraft begeistert es mich Menschen mit unterschiedlichen Stärken und Fähigkeiten zusammenzuführen. Diese Vielfalt bereichert unsere interne Essenskultur, das Angebot in unserem Betriebsrestaurant und fördert eine nachhaltige, gesunde und leckere Küche. Ich freue mich, mit den Konferenzteilnehmer*innen ein buntes Gericht zuzubereiten, das die Vielfalt der Küchen dieser Welt auf unseren Tellern vereint.“

PRESENTING PARTNER



REZEPT:

LACHSFILET AUF WASABI RISOTTO MIT ROH MARINIERTEM BROKKOLI , RETTICH UND BUNTEM GEMÜSE

Achtung: Das Gericht kann auch vegetarisch gehalten werden, indem der Lachs durch eine vegetarische/vegane Alternative ersetzt und Gemüsefond anstelle von Geflügelfond genutzt wird.

Zutaten für 4 Personen

400g Lachsfilet	30g Butter (Alternativ: 60ml, Olivenöl)
200g Risotto Reis	900ml Geflügelfond (Alternativ: Gemüsefond)
50g Parmesan gerieben	40g Wasabipaste
80g Rettich	30ml Balsamico, hell
150g Brokkoli	1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker,
1 Karotte	Cayennepfeffer, Raz el Hanout
40g Schalotten, fein	(Arabische Gewürzmischung)
1/2 gewürfelt	
Bund Petersilie	

Zubereitung

Lachs - Das Lachsfilet in vier gleich große Stücke portionieren, leicht salzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl beidseitig ca. 3 Minuten anbraten, bis die Kerntemperatur von 45°C erreicht ist (zu testen mit einem Kerntemperaturfühler).

Risotto - Die Petersilie waschen und anschließend in einem Topf mit kochendem Salzwasser 4 Minuten weich kochen. In kaltem Wasser abschrecken und mit einem Mixer zu einer sehr feinen Paste pürieren. Den Fond in einem Topf erwärmen, in einem anderen Topf die Schalotten in etwas Olivenöl glasig anschwitzen und den Risotto-Reis hinzugeben. Anschließend unter ständigem Rühren den warmen Fond nach und nach angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Butter hinzugeben. Nach 12 Minuten das Wasabi und die Petersilienpaste hineinrühren. Zuletzt, nach ca. 15 Minuten köcheln, noch den Parmesan unterheben.

Roh marinierter Brokkoli - Den Brokkoli waschen, abtrocknen und in Röschen schneiden. Mit Hilfe eines scharfen Messers die dunkelgrünen Lamellen des Brokkoli entfernen und entsorgen, da diese roh eher ein muffiges Aroma haben. Dann die Röschen und den geschälten Stiel des Brokkoli auf einer Mandoline in sehr feine Scheibchen hobeln und für ca. 15 Minuten in Eiswasser legen. Zuletzt abtrocknen und mit etwas Olivenöl, hellem Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Karotte - Die Karotte waschen und komplett mit etwas Salz, Pfeffer, Raz el Hanout und Olivenöl würzen und bei 200°C ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben, bis sie weich ist (alle fünf Minuten wenden). Vor dem Servieren in kleine Stücke schneiden.

Rettich - Den Rettich waschen schälen und in ca. 7 cm lange, sehr feine Streifen schneiden. Bis zum Servieren in Eiswasser legen. Vor dem servieren abtropfen lassen.

Anrichten - Das Risotto mittig auf den Teller drapieren und den Lachs darauflegen. Die Karottenstückchen und den Brokkoli wild verteilen und schließlich den sehr feinen Rettich auf den Lachs legen.

