

Zitronenrisotto mit Lachs



Zutaten

für 2 Personen

250g Bio Risotto Reis
2 Schalotten
2 Zitronen
15ml Natives Olivenöl Extra
1l Gemüsebrühe
50ml Weisswein
40g Parmesan
2 Zweige Thymian
2 Lachsfilets
1EL Butter

Und so wird's gemacht

Ein Liter Fond in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze erwärmen.

Zitronen waschen, Schale einer Zitrone abreiben und anschliessend filetieren. Die andere auspressen und Saft zu dem Fond geben.

Vorsicht bei der Dosierung!! Lieber nochmal etwas nachgiessen bevor es zu sauer wird! Thymianblätter abzupfen und ebenfalls zum Fond geben.

Schalotten fein würfeln und mit dem Reis in etwas Olivenöl glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen. Nach und nach eine Schöpfkelle vom Fond hinzugeben und bei mittlerer Hitze stetig rühren. Mit dem Nachgiessen immer solange warten, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Diesen Vorgang solange wiederholen bis der Fond aufgebraucht ist (das kann schon ein Weilchen dauern).

Eine gute Handvoll Parmesan sowie ein Stückchen Butter hinzugeben und unterrühren. Zitronenfilets hinzufügen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Lachsfilet in etwas Olivenöl auf der Hautseite 5 Minuten braten. Ein Stückchen Butter in die Pfanne geben, Lachsfilet umdrehen und die Pfanne von der Hitze nehmen. Eine weitere Minute ziehen lassen und direkt mit dem Risotto servieren!