

## Risotto mit Streifen von Lachs-Filet

2006-10-26 21:57:10

Eine weitere Risotto-Variante mit gebratenen Streifen von frischem Lachs. Macht aus dem Alltagsgericht ein Festtags- oder Gästeessen mit Raffinesse.

für 2 Personen:

2 kleine Tassen Risotto-Reis  
gut 500 ml Rinderfond  
100 ml Sahne  
1 Glas trockener Weißwein  
2 kleine Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl, Butter  
ca. 50 Gramm Parmesan am Stück  
1 Tasse TK-Erbesen  
1 Frühlingszwiebel  
ca. 200g frisches oder TK-Lachsfilet  
grobes Meersalz und Pfeffer aus der Mühle  
1/2 Zitrone

1| Risotto nach Grundrezept zubereiten.

2| Erbsen 2 Minuten in sprudelnd kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen und abschrecken. Frühlingszwiebel putzen und den inkl. des hellgrünen Teils schräg in feine Ringe schneiden. Zusammen mit dem letzten Fond, der Sahne und dem Parmesan zum Risotto geben und vorsichtig unterheben. Noch ca. 5 Minuten bei sehr schwacher Hitze ziehen lassen.

3| Das Lachsfilet in Streifen schneiden, ca. 15 Minuten mit etwas Zitronensaft marinieren, abtupfen und in Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten sanft braten bis es leicht gebräunt ist. Lachsfiletstreifen auf den fertigen Risotto geben, auf dem Teller mit grobem schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.