

## Dill-Risotto mit Lachs

### Für 2 Personen

350 g Lachsfilet, ohne Haut	150 g Risottoreis	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	1 Bund Dill	1 Zitrone, unbehandelt
3 EL Crème-fraîche	0,5 Bund Schnittlauch	600 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein, trocken	40 g Butter	6 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

In einem Topf den Gemüsefond erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. In einem Topf drei Esslöffel Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Anschließend den Risottoreis hinzufügen, kurz anbraten, mit dem Wein und zwei Esslöffeln Zitronensaft ablöschen und das Ganze reduzieren lassen. Anschließend 100 Milliliter Gemüsefond dazugießen, 25 Minuten köcheln lassen, nach und nach den restlichen Gemüsefond dazugießen und bei ständigem Rühren bissfest garen. Die Dillspitzen abzupfen, einen Teil davon beiseite legen und den Rest fein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und beides mit der Crème-fraîche verrühren. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, längs halbieren und in vier Zentimeter dicke Würfel schneiden. In einer Pfanne das restliche Sonnenblumenöl erhitzen und den Lachs darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Zitronensaft würzen. Die Crème-fraîche-Mischung und die Butter unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf Tellern anrichten, die Lachswürfel darauf verteilen und mit dem restlichen Dill, Crème-fraîche und Schnittlauch garnieren.

Lena Endelmann am 19. Oktober 2009