

## Lachs-Filet mit Pilz-Risotto

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

2 Lachsfilets, à 150 g      2 Limetten      Pflanzenöl  
Salz, Pfeffer

**Für den Risottoreis:**

200 g Risottoreis      5 Champignons      1 EL getr. Steinpilze  
2 Schalotten      1 g Safranfäden      50 g Parmesan  
3 EL Butter      750 ml Gemüfefond      250 ml halbtr. Weißwein

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Pilzrisotto einen Topf mit der Butter erhitzen. Die Schalotten abziehen und kleinschneiden. Den Reis im Topf andünsten und die Schalotten anschließend dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen und mit ein wenig von dem Fond aufgießen. Unter Rühren immer wieder Fond zugeben, bis der Reis bissfest ist. Die getrockneten Steinpilze kleinschneiden und zusammen mit den Safranfäden zu dem Risotto geben. Eine Pfanne erhitzen. Die Champignons putzen, von den Enden befreien und in feine Würfel schneiden. Die Champignons in der Pfanne kurz anbraten und anschließend zusammen mit dem geriebenen Parmesankäse kurz vor dem Servieren unter das Risotto mengen. Eine Grillpfanne mit dem Pflanzenöl erhitzen. Die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und darin auf der Hautseite anbraten. Die Limette waschen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf den Lachs geben und anschließend für 15 Minuten in den Backofen geben. Das Lachsfilet mit Pilzrisotto auf Tellern anrichten und servieren.

Christine Buchholz am 16. Oktober 2014