

Zitronen-Risotto mit Lachs

Für zwei Personen

Für das Zitronen-Risotto:

175 g Risottoreis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Zitrone	450 ml Gemüsebrühe	100 g Butter
1/4 l trockenen Weißwein	150 g Parmesan	Pfeffer
Salz	2 Stiele Basilikum	2 Zweige Zitronenthymian

Für den Lachs:

250 g Lachsfilet mit Haut	1 unbehandelte Zitrone	2 EL Butter
2 Zweige Zitronenthymian	2 EL Mehl	Pfeffer, Salz

Für das Zitronen-Risotto:

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Butter andünsten. Risottoreis dazu geben und mit andünsten.

Mit etwas Brühe aufgießen. Knoblauch abziehen, klein schneiden und dazu geben. Abwechselnd mit Wein und Brühe aufgießen und einkochen. Parmesan reiben und kurz vor Ende der Garzeit unterheben.

Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Saft und Schale unter das Risotto heben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Lachs:

Zitrone halbieren und auspressen. Lachs waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Mit Zitronensaft beträufeln, in Mehl wenden und in einer heißen Pfanne in Butter auf der Hautseite anbraten. Zitronenthymian waschen, trocken wedeln, klein schneiden und zum Fisch geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Zehentmair am 20. August 2018