

Basilikum-Risotto mit gebratenem Lachs-Filet

Für zwei Personen

Für das Risotto:

140 g Risotto	1 Bund Basilikum	40 g frischer Blattspinat
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
30 g Parmesan	100 ml Weißwein	150 ml Gemüfefond
Olivenöl	Salz	

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 160 g	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------------	---------------	---------------

Für die Garnitur:

5 g Parmesan	Basilikum
--------------	-----------

Für das Risotto:

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Fond in einem Topf erhitzen und auf kleiner Hitze warmhalten. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin 3 Minuten anschwitzen. Reis hineingeben und 1 Minute unter ständigem Rühren braten, bis er glasig ist. Mit Weißwein ablöschen und kochen bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde. Etwas Fond dazugeben und so lange rühren bis der Fond komplett vom Reis aufgenommen ist. Nach und nach Fond hinzufügen und ca. 20 Minuten kochen, bis das Risotto cremig ist, der Reis aber noch Biss hat. Mit Salz würzen. Parmesan reiben und unterrühren.

Basilikum und Spinat abrausen, trockenwedeln bzw. trockenschleudern und mit etwas Öl und einem Spritzer Zitronensaft pürieren. Basilikum-Spinat-Mix zum Risotto geben und unterheben.

Für den Lachs:

Lachs salzen und pfeffern und in einer Pfanne in Öl ca. 2 Minuten pro Seite anbraten.

Für die Garnitur:

Basilikum abrausen und trockenwedeln. Parmesan reiben und über das Gericht streuen. Mit Basilikum dekorieren.

Lisa Gütt am 18. Juli 2022