

# LACHS RISOTTO

## ZUTATEN für 4 Personen:

200g Lachsfilet  
1 Zitrone  
1 grünen Paprika  
80g Parmesan  
200g Reis (Arborio)  
1 EL Olivenöl  
1 Liter Gemüsebrühe  
3 EL Schlagobers  
Salz



## ZUBEREITUNG:

Lachs abspülen, trocken tupfen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Paprika putzen, abspülen und in kleine Stücke schneiden. Parmesan-Käse reiben.

Reis im heißen Öl kurz andünsten. Heiße Brühe nach und nach zugießen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen. Dabei den Reis immer wieder umrühren.

Parmesan-Käse, Paprika und Sahne unter das Risotto rühren. Lachs vorsichtig unterheben und im geschlossenen Topf 3 Minuten garen.

Das Risotto mit Salz und einem Schuss Zitronensaft abschmecken.

Eignet sich als Vorspeise oder Zwischengang aber auch als Hauptspeise. Bei Verwendung als Vorspeise oder Zwischengang kann man aus dieser Menge 6 – 8 Portionen servieren.

Als Begleitung empfiehlt sich bunter Blattsalat mit Olivenöl, Balsamico Crema und frischen Schnittlauch. Zur Dekoration kann man eine Zitronenscheibe und/oder eine Cocktailltomate dazugeben.

## Weinempfehlung:

Chardonnay  
Riesling  
Soave