

Lachs mit Zitronenrisotto aus dem Thermomix

Der Lachs mit Zitronenrisotto ist ein feines Gericht aus dem Thermomix. Hier das köstliche Rezept zum Nachmachen.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

800 g	Lachsfilet, frisch, ohne Haut, in 6 Stücken
1 TL	weißer Pfeffer und etwas mehr zum Würzen
1 TL	Salz und etwas mehr zum Würzen
1 Stk.	Zitrone, unbehandelt, 1 TL Schale abgerieben, Saft ausgepresst
80 g	Parmesan, in Stücken
1 Stk.	Knoblauchzehe
70 g	Schalotten
60 g	Butter, weich, in Stücken
300 g	Risottoreis (Kochzeit 18-20 Minuten)
150 g	Weißwein, trocken
850 g	Wasser
2 TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht (oder 2 Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l))
5 Stängel	Zitronenthymian, abgezupft, und etwas mehr zum Dekorieren

Zubereitung

1. Für den **Lachs mit Zitronenrisotto aus dem Thermomix**, beginne damit, den [Lachs](#) mit Pfeffer und Salz zu würzen und mit Zitronensaft zu beträufeln. Verteile ihn auf dem Varoma-Einlegeboden und gib ihn in den Varoma-Behälter.
2. Um das Zitronenrisotto zuzubereiten, gibst du Parmesan in den Mixtopf und zerkleinerst ihn

in 10 Sekunden auf Stufe 10. Danach gibst du Knoblauch und Schalotten in den Mixtopf und zerkleinerst sie in 3 Sekunden auf Stufe 5. Füge dann die Hälfte der Butter hinzu und dünste alles für 3 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1.

3. Gib den Reis hinzu und dünste ihn ohne Messbecher für 3 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1. Füge Wein, Zitronenschale und Zitronensaft hinzu und lösche alles ohne Messbecher für 2 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 ab. Gib Wasser, Gewürzpaste, Salz, Pfeffer und Zitronenthymian hinzu und rühre alles einmal mit dem Spatel über den Mixtopfboden, um den Reis zu lösen.
4. Setze den Varoma auf und lasse alles für 14 Minuten bei Varoma auf Stufe 1 garen. Nimm den Varoma ab und gib die Butter in den Mixtopf. Rühre einmal um und setze den Varoma wieder auf, um alles für weitere 5 Minuten bei Varoma auf Stufe 1 fertig zu garen.
5. Nimm den Varoma ab und gib den Parmesan in den Mixtopf. Hebe ihn mit dem Spatel unter das [Risotto](#) und lasse es ca. 1 Minute quellen. Schmecke es ab und verteile das Zitronenrisotto auf 6 Teller. Setze je ein Lachsstück darauf und garniere es mit Zitronenthymian. Serviere es sofort und genieße den Lachs mit Zitronenrisotto aus dem Thermomix!

Tipp