

Räucherlachs-Risotto

Das Räucherlach-Risotto bringt Abwechslung in die heimische Küche und schmeckt besonders lecker! Einfach mal ausprobieren und begeistert sein!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

300 g	Risottoreis
100 g	Räucherlachs
100 ml	Weißwein
2 EL	Butter
1 l	Gemüsebrühe (heiß)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für das Räucherlachs-Risotto zuerst die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Danach einen Topf mit Öl erhitzen und die Zwiebel hineingeben.
2. Anschließend den Reis waschen, gut abtropfen lassen dazugeben und gut verrühren. Nun mit dem Wein ablöschen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen lassen, bis die Flüssigkeit aufgebraucht ist. Jetzt etwas Gemüsebrühe in den Topf geben und verrühren. Wieder abwarten, bis die Flüssigkeit weg ist. Dann wieder Brühe nachgießen. So verfahren, bis der Reis gar ist, nach etwa fünfzehn bis zwanzig Minuten.
3. Nebenbei den Lachs waschen und mit einem Küchentuch abtupfen. Danach in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne Butter zum Schmelzen bringen und mit den Lachs hineingeben. Gut verrühren. Für etwa fünf bis acht Minuten braten lassen. Beides in den Reis geben und vorsichtig einrühren, damit der Fisch nicht zerfällt. Das Risotto noch mit Salz und Pfeffer

abschmecken. Gleich heiß servieren.

Tipp

Das Räucherlachs-Risotto lässt sich auch noch schön mit Basilikum oder Petersilie garnieren. Am Besten lässt sich das Gericht mit speziellem Risotto- oder Paellareis zubereiten. Zur Not funktioniert es aber auch mit normalem weißem Reis.