



# Lachsrisotto nach Art des Hauses

aus Bruno's Küche

## Zutaten:

4 EL Butter  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Zitrone  
300 g Risotto-Reis  
1/2 Glas Weisswein  
350 g Lachsfilet ohne Haut  
2,4 l Gemüsebrühe  
100 g Parmesan  
Salz  
Pfeffer  
Öl zum Braten



## Und so wird's gemacht

Am Anfang 2 EL Butter in einem grossen Topf und erhitzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, beides klein schneiden und im Topf andünsten, bis die Zwiebel glasig ist. Währenddessen den Reis unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die Zitrone waschen und trocken. Dann die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Vorsicht: Achtet darauf, dass der Knoblauch nicht anbrennt, sonst wird das Risotto bitter. Dünstet die Zwiebel und den Knoblauch also auf möglichst geringer Hitze an.

Den Reis nun hinzugeben und mitdünsten, bis er aussen glasig ist. Anschliessend alles mit dem Weisswein ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Alkoholgeruch verzogen hat. Währenddessen den Lachs abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mit Salz würzen und mit dem Zitronensaft beträufeln.

### Zeit lassen beim Risotto kochen!

Den Risotto-Reis nun mit etwas Salz würzen und so viel Gemüsebrühe auffüllen, dass er gerade so bedeckt ist. Nun alles verrühren und langsam köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Dann wieder mit etwas Gemüsebrühe aufgiessen. Durch das Rühren wird die Stärke aus dem Reis gepresst und das Risotto schön cremig. Das wiederholt man nun solange, bis der Reis noch etwas Biss hat, er aber dennoch gar ist. Das dauert ungefähr 20 Minuten.

Gegen Ende der Garzeit des Reis etwas Öl in eine Pfanne geben und die Lachswürfel rundherum bei mittlerer Hitze anbraten. Er muss nicht durchgebraten sein, da er zum Schluss in den Reis wandert und dann fertig garen kann.

Sobald der Reis fast fertig ist, den Lachs hinzufügen und alles noch für 2-3 Minuten garen lassen. Anschliessend die restliche Butter sowie den Parmesan hinzugeben, alles vorsichtig unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen und die Zitronenschale hinzugeben. Dann vom Herd ziehen und abgedeckt für 5 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss noch einmal abschmecken und direkt servieren.

Meine Notizen: