

Wildreisrisotto mit Lachs und Spargeln



Zutaten

1 Stück Schalotte
1 Esslöffel Butter, (1)
250 g Wildreismischung
0.5 dl Noilly Prat, (1)
4 dl Hühnerbouillon
300 g Spargeln, grün
250 g Lachsfilets, enthäutet
0.5 dl Noilly Prat, (2)
50 g Butter, (2)
2 Esslöffel Crème fraîche
0.25 Stück Zitrone, abgeriebene Schale
50 g Parmesan, frisch gerieben
Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. In der Butter (1) dünsten. Den Reis beigeben und mitdünsten, bis er leise knistert. Mit dem Noilly Prat (1) und 1 dl Bouillon ablöschen und unter Rühren vollständig einkochen lassen.

2 Restliche Bouillon nach und nach dazugiessen und den Reis leise kochend noch 10 Minuten garen. Dann auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt etwa 10 Minuten ziehen lassen.

3 Gleichzeitig die Spargeln rüsten, harte Stielenden entfernen und die Stangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. In wenig kochendem Salzwasser oder über Dampf während 8-10 Minuten bissfest garen. Abschütten und bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

4 Den Lachs in gut 1 cm grosse Würfel schneiden.

5 Zum Fertigstellen den Noilly Prat (2) unter den Wildreisrisotto rühren. Spargeln und Lachswürfel ebenfalls dazugeben und alles noch 2 Minuten kochen lassen. Dann die Pfanne vom Feuer ziehen. Butter (2) in Flocken, Crème fraîche, Zitronenschale und Parmesan sorgfältig unter den Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Am besten zieht man den Risotto vom Herd, solange er noch al dente und leicht flüssig ist, lässt ihn zugedeckt noch 2-3 Minuten ziehen verfeinert ihn erst dann mit Butter und Käse.