






Stremellachs mit Bärlauch-Risotto

 Leicht  30 min  2 Personen

Zutaten

- 2 Lachsstremel á ca. 120g
Art.-Nr. 84877 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 50 g Parmesan, gerieben
- 5 Schalotten
- 1/2 Knolle Knoblauch, frisch
- 200 g Butter, flüssig oder
handwarm
- 1/2 Bund Bärlauch
- Olivenöl zum Anbraten
- 160 g Risotto-Reis
- Salz
- Pfeffer
- 150 ml Weißwein
- 3/4 l Brühe

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Als erstes die Parmesan-Hippen herstellen: Dazu geriebenen Parmesan kreisförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufstreuen. Parmesan bei 210 Grad etwa fünf Minuten zu knusprigen Hippen überbacken lassen.

Schritt 02

Für das Risotto Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Butter und Bärlauch in einen Mixer geben und vermengen. Schalottenwürfel und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Knoblauchwürfel dazugeben und mitschwitzen. Reis ebenfalls dazugeben und kurz mitschwitzen und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Risotto mit Weißwein ablöschen. Nach und nach die Brühe hinzugeben – nachgießen, sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Wenn das Risotto die Flüssigkeit aufgenommen hat, die Bärlauchbutter hinzugeben.

Schritt 03

Stremellachs bei 80 Grad einige Minuten im Ofen erwärmen. Den erwärmten Lachs in große Stücke auseinanderzupfen, auf dem Risotto anrichten und servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür