

Lachs auf Zitronen-Risotto

Sämiges Risotto, rosa gebratener Lachs, fruchtige Zitronen-Risotto. Dieses Fisch-Gericht verbreitet Leichtigkeit und Liebe. Wir servieren es gerne als Vorspeise oder Hauptgang in einem italienischen Menü. Und versetzen unsere Gäste damit immer wieder ins Staunen, wie einfach doch gute Küche ist. Probiere es selbst und verwöhne deinen Gaumen!



Lachs auf Zitronen-Risotto | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen oder vier Vorspeisen): 300 Gramm Lachsfilet mit Haut | 3 Esslöffel Olivenöl | 2,5 Teelöffel Salz | 280 Gramm Risotto-Reis | 100 Gramm Zwiebel | 2-3 Zitronen (je nach Größe) plus eine zum Anrichten | 1 Lorbeerblatt | 75 ml trockener Weißwein | 500 Milliliter [Gemüsefond](#) | 70 Gramm Parmesan | 0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer | Basilikum zur Dekoration



Lachs auf Zitronen-Risotto | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Zitronenzesten ablösen. 2. Zwiebel schälen und fein würfeln. 3. Zwiebeln glasig anbraten, dann ein Lorbeerblatt hinzugeben 4. Risottoreis hinzugeben und unter Rühren anbraten, bis ein nussiger Geruch entsteht. 5. Mit Weißwein ablöschen. 6. Zitronenzesten und 100 Milliliter Fond dazugeben, unter Rühren einreduzieren. 7. Bevor der Reis wieder brät statt kocht, erneut mit etwas Fond aufgießen. 8. Vorgang wiederholen, bis der komplette Fond verkocht wurde. 9. Deckel auf den Topf geben, Topf von der Hitze nehmen und das Risotto zehn Minuten gar ziehen lassen. 10. In der Zeit den Parmesan reiben. 11. Lachs waschen, trocken tupfen, zurechtschneiden (ich halbiere das Filet einfach in der Mitte; für Vorspeise bitte vierteln) und salzen. 12. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Sobald dieses heiß ist, den Lachs mit der Hautseite in die Pfanne legen. 13. Lachs vier Minuten braten. 14. In der Zwischenzeit die Zitrone in Scheiben oder Spalten schneiden. 15. Parmesan unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken . 16. Lachs wenden, Hitze sofort reduzieren und den Lachs auf der anderen Seite kurz Farbe nehmen lassen, dann sofort auf dem Risotto mit den Zitronenstücken sowie Basilikum servieren.

Jetzt noch mehr [Fischgerichte](#), [Gerichte mit Reis](#), [italienische Rezepte](#) oder alle [Rezepte für Gourmets](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 763 Kalorien | 16,2 Gramm Fett | 125,8 Gramm Kohlenhydrate | 23,3 Gramm Eiweiß