

Gebratene Lachsforellenfilets mit Risotto und Lauchcreme

Zutaten für 4 Personen

800 g Lachsforellenfilets
3 Schalotten
1 Stange Lauch
100 ml Sahne
150 ml Weißwein
400 g Risotto Reis
1 L Gemüsebrühe
2 EL Zucker
Rapsöl
Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung

Die Schalotten schälen und würfeln, diese in einem Topf mit Öl andünsten und den Reis dazu geben. Beides zusammen unter rühren glasig werden lassen. Danach mit 150 ml Weißwein ablöschen und mit 1 L Gemüsebrühe aufkochen. Den Reis bei niedriger Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen.

Den Lauch waschen und das grüne Ende abtrennen und in Streifen schneiden, kurz in heißem Wasser blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken. Die helle Seite vom Lauch ebenfalls in feine Streifen schneiden, kurz blanchieren und in Eiswasser geben.

Zubereitung

Die grünen Enden mit einem Schuss Sahne, Pfeffer und Salz pürieren. Die restlichen Streifen in einem Topf mit 2 EL Zucker, einem Schuss Brühe und Muskat karamellisieren lassen.

Die Forellenfilets trocken tupfen, beliebig würzen und auf der Hautseite kross anbraten. Im Anschluss wenn der Reis fertig ist, mit der restlichen Sahne nach Bedarf abrunden.

Nun die Lauchcreme mit dem Risotto und dem Forellenfilet zusammen anrichten.

Unsere Weinempfehlung:

Ein Riesling von Markus Schneider.

Guten Appetit!