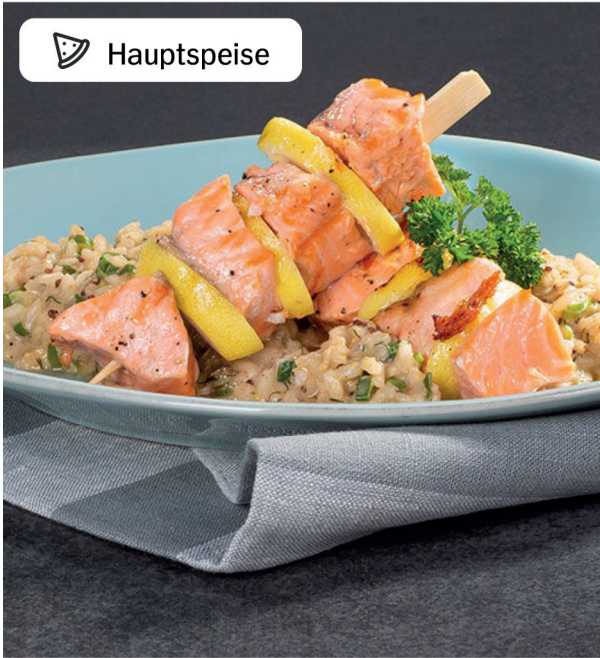



 Hauptspeise



Lachsspieße

auf Dill-Risotto

 25 min Zubereitungszeit

 40 min Kochzeit

 855 kcal pro Portion

•• Mittel

 Deutsche Küche

 Fisch

 Leichte Küche



Zutaten

2 Portionen

300 g Eismeer-Lachsforellenfilet

1 Bio-Zitrone

600 ml Gemüsefond

1 Bund Dill

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

50 g Parmesan

150 g Risottoreis

100 ml Weißwein

50 g Mascarpone

1 Ei Maille körniger Senf

Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung

- 1 Eismeer-Lachsforellenfilet ggf. von der Haut befreien und in ca. 16 gleich große Stücke schneiden. Zitrone heiß abwaschen, längs halbieren und jede Hälfte in 6 Scheiben schneiden. Auf 4 Spießen nun abwechselnd 1 Stück Lachs und 1 Scheibe Zitrone aufziehen. Auf einem Teller abdecken und kaltstellen.
- 2 Gemüsefond in einem kleinen Topf erhitzen. Dill fein hacken. Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Parmesan fein reiben.
- 3 In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Schalotte und Knoblauch anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Jeweils eine Kelle Gemüsefond zum Risotto geben, einkochen lassen und den Vorgang wiederholen bis der gesamte Fond aufgebraucht ist. Dabei ständig umrühren.
- 4 Währenddessen die Lachsspieße in einer weiteren Pfanne knusprig braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.