

## **Zitronenrisotto mit gebratenem Lachsfilet** **4 Pers.**

### **Zutaten:**

1 kl. Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
300 g Risottoreis  
1 Schuss Weißwein  
ca. 500 g Wasser oder Gemüsebrühe  
1 EL Zitronensaft  
Zitronenschale abgerieben von 1 Bio-Zitrone  
Salz, Pfeffer  
40 g Parmesan gerieben  
4 Lachsfilets (ca. 120g)



### **Zubereitung:**

Zwiebel fein hacken und Knoblauch pressen. Im Olivenöl kurz anrösten, dann den Reis dazu und alles glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und den Wein verdampfen lassen. Zitronensaft sowie die Zitronenschale hinzugeben. Nun soviel Flüssigkeit dazugeben bis der Reis gerade noch damit bedeckt ist, leicht salzen. Oft umrühren und immer wieder Flüssigkeit nachgießen, sobald sie aufgesogen wurde.

Das Lachsfilets würzen und beidseitig in 1 EL Olivenöl scharf anbraten. 2-3 EL Wasser zur Pfanne geben, damit das Filet nicht zu trocken wird und kurz im eigenen Saft garziehen kann.

Zum Schluss den Parmesan unter das Risotto mengen und gemeinsam mit dem Lachsfilet anrichten.

Hier passt sehr schön ein Salat, z.B. Ruccola oder Frisee-Salat.