

Wildlachs auf Gemüse-Risotto

Dauer: 30 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:

1 Pkg. Iglo Feinschmeckerfilet Wildlachs
Zitrone & Dille (280 g)
1 Pkg. Iglo Buntes Gemüse Trio (300 g)
1 Pkg. Iglo Zwiebel (80 g)
50 g Butterwürfel
120 g Risotto Reis
60 ml Weißwein
500 ml Fond (nach Wunsch Gemüse,
Huhn, Rind oder Fisch)
30 g Parmesan, gerieben
40 g Butter (kalt)
1 EL Iglo Petersilie

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Gemüse sowie Wildlachs nach Anleitung auf der Packung zubereiten.
2. Zwiebel in Butter glasig anschwitzen. Risotto Reis zugeben, mitschwitzen und mit Weißwein ablöschen.
3. Mit ca. $\frac{1}{3}$ des Fonds aufgießen und unter mehrmaligem Rühren gut einkochen lassen, salzen. Vorgang noch zwei Mal mit dem Rest des Fonds wiederholen, bis der Reis al dente und die Sauce schön sämig ist.
4. Gemüse zugeben, Parmesan und kalte Butterwürfel gut einrühren. Mit Petersilie und Pfeffer verfeinern und gemeinsam mit dem Wildlachs-Filet Zitrone & Dille heiß servieren.

Tipp:

Verwenden Sie anstatt des Fonds das Kochwasser des Gemüses für Ihr Risotto.

Beachten Sie, dass unterschiedliche Reissorten auch unterschiedlich Wasser aufnehmen. Es kann sein, dass Sie etwas mehr oder weniger Flüssigkeit als im Rezept angegeben benötigen!

