

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 29. Juli 2016**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

**Lachsforelle an der Gräte gebraten mit  
Safranrisotto, Jungzwiebel und  
Portweinbutter**

**35 Minuten/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

1 Lachsforelle (ca. 800 g), 200 g Risottoreis, 3 gehackte Schalotten, 1/8 l Weißwein, 1 g Safran, 1/2 l Gemüsefond, 80 g geriebener Parmesan, 60 g kalte Butterflocken, 4 Jungzwiebeln; Mehl, Ei und Bröseln zum Panieren, Öl zum Backen; 1/4 l Portwein, 2 EL Zucker, kalte Butter zum Montieren, Öl und Butter zum Braten, Salz, Pfeffer.

### **Zubereitung**

Von der Lachsforelle quer vier gleich große Stücke (mit der Gräte) abschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch in einem Öl-Butter-Gemisch langsam braten.

Die gehackten Schalotten in Olivenöl und Butter glasig anschwitzen. Risottoreis dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen lassen.

Den Safran in Weißwein auflösen und zum Reis gießen. Nach und nach den heißen Gemüsefond dazugeben, dabei häufig rühren und den Risottoreis bissfest kochen. Zum Schluss kalte Butterflocke einrühren und mit Salz, Pfeffer sowie geriebenem Parmesan abschmecken.

Die Jungzwiebeln putzen und in Salzwasser blanchieren. Kalt abschrecken, abtrocknen, in Mehl, Ei und Bröseln panieren. Schwimmend in reichlich Öl knusprig backen.

Für die Sauce den Portwein mit dem Zucker stark einkochen und zum Schluss mit kalter Butter montieren.

Lachsforelle auf dem Risotto anrichten. Mit gebackener Jungzwiebel und der Sauce dekorativ anrichten.