

Foto: ORF



Zitronen-Risotto mit Lachsforelle

Zutaten

Zitronen-Risotto mit Lachsforelle für 4 Personen:

1 Scharlotte
20g Butter
180-200g Arborio Risottoreis
50ml Trockener Weißwein
500ml Gemüsefond
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
3 Zweige Thymian
50g frisch geriebener Parmesan
Zitronen Abrieb (Bio Zitrone)
Saft einer Zitrone

4 Lachsforellen Filets
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Flocke Butter
3 Zweige Thymian
Öl

Arancini:
200g Über Nacht ausgekühlter Risottoreis
50g Mozzarella in Würfel geschnitten zum Füllen
100g Panierbrösel

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Salsa:

50g gewürfelte Tomaten

Frische Petersilie

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 TL Chili Pulver

Parmesan

Zubereitung

Schalotten glasig anschwitzen, ungewaschenen Risottoreis hinzufügen und für 2 Minuten bei mittlerer Hitze anrösten (ohne Farbe). Anschließend mit trockenem Weißwein ablöschen und so lange reduzieren bis die Flüssigkeit verdampft. Nach und nach mit Gemüsefond aufgießen und ständig rühren. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Zitronenzeste & frischen Zitronensaft würzen. Nach ungefähr 15 Minuten (je nach Reissorte) mit Butter & Parmesan verfeinern.

Die Lachsforelle mit Salz & Pfeffer würzen in einer Pfanne mit neutralem Öl auf der Hautseite anbraten. Nach 2 Minuten wenden, die Hitze auf ein Minimum reduzieren und eine Flocke Butter & Thymian hinzugeben. Mit einem Löffel die schaumige Butter über den Fisch gießen. Anrichten & Servieren. Am Ende mit frisch geriebener Zitronenzeste & Parmesan vollenden.

Der ausgekühlte Risottoreis zu einer Kugel formen. Dies klappt am besten mit einem Eisportionierer. In die Mitte einen Würfel Mozzarella geben und verschließen. In Panierbrösel wälzen und anschließend in heißem Fett bei 170 Grad frittieren. Anschließend gewürfelte Tomaten, frisch gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer & Chili Pulver zu einer Tomaten Salsa vermischen. Diese in der Tellermitte verteilen und die frisch heraus gebackenen Arancini darauf platzieren. Mit frisch geriebenem Parmesan bedecken & genießen.