

Lachs-Orangen-Risotto

30—40 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Zwiebeln
2 Stk.	Knoblauchzehen
350 g	Risottoreis
100 ml	Weißwein
1 Stk.	Orange
1 l	Fischfond
100 g	Parmesan
400 g	Lachsfilet
50 g	Butter
1 TL	Curcuma gemahlen
0.5 TL	Cayennepfeffer gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl andünsten. Den Risottoreis, Curcuma und Cayennepfeffer hinzugeben und für ein paar Sekunden mitrösten. Sofort mit Weißwein ablöschen und gut salzen.
2. Mit einem Teil des Fischfonds aufgießen und den Rest nach und nach hinzugeben. Für ca. 20 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder gut umrühren.
3. Jetzt die Orange filetieren: Das obere und untere Ende abschneiden und die Schale mit einem scharfen Messer rundherum entfernen, sodass das Fruchtfleisch zu sehen ist. Die einzelnen Orangenfilets keilförmig zwischen den Trennhäuten herausschneiden und dabei den Saft in einer kleinen Schüssel auffangen. Wenn alle Filets entfernt sind, den Saft der restlichen Orange auspressen und unter das Risotto mischen. Orangenfilets aufbewahren.
4. Parmesan reiben. Lachsfilet mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In Würfel schneiden und in etwas Olivenöl von beiden Seiten ca. drei Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Sobald der Risottoreis gar aber noch bissfest ist, den Parmesan und die Butter unter das Risotto mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz rasten lassen.
6. Risotto auf Tellern mit Orangenfilets und Lachswürfeln anrichten und servieren.