

Risotto z łososiem i pomarańczą

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

2 szt.	Cebula
2 szt.	Ząbek czosnku
350 g	Ryż na risotto
100 ml	Białe wino
1 szt.	Pomarańcza
1 l	Woda
100 g	Parmezan
400 g	Filet z łososia
50 g	Masło
1 łyżka	Kurkuma mielona
0.5 łyżeczki	Imbir mielony
0.5 łyżeczki	Pieprz Cayenne mielony
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty

Przygotowanie

1. Obierz cebulę i czosnek, drobno pokrój i usmaż na patelni z 2 łyżkami oliwy z oliwek. Dodaj ryż na risotto i przyprawy Kotányi i smaż przez kilka sekund. Użyj białego wina do błyskawicznego deglasowania patelni i przyprawy dużą ilością soli.
2. Wlej wodę i gotuj na wolnym ogniu przez około 20 minut. W razie potrzeby dodaj więcej wody.
3. Oddziel miąższ pomarańczy: ostrym nożem odetnij skórkę z góry i z dołu, następnie obierz całą pomarańczę tak, aby miąższ był widoczny. Wytnij pojedyncze plasterki miąższu spomiędzy błonek, aby uzyskać kliny, pozostały sok przelej do małej miski. Po usunięciu wszystkich kawałków, wyciśnij sok z pozostałej części pomarańczy i wymieszaj go z risotto. Kawałki pomarańczy odstaw na bok.
4. Zetrzyj parmezan. Opłucz filet z łososia zimną wodą i osusz ręcznikiem papierowym. Pokrój w kostkę i smaż przez około 3 minuty z każdej strony. Przypraw solą i pieprzem.
5. Gdy ryż na risotto jest już gotowy, dodaj parmezan i masło, wymieszaj całość. Przypraw do smaku solą i pieprzem, odstaw na chwilę.
6. Ułóż risotto na talerzach, dodaj kawałki pomarańczy, pokrojonego w kostkę łososia i podawaj.