

Ризотто с лососем и апельсином

30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите лук и чеснок, мелко нарежьте и обжарьте в 2 ст. л. оливкового масла. Добавьте рис для ризотто и приправу Kotányi Curcuma и обжаривайте в течение несколько секунд. Сразу же дегласируйте белым вином и приправьте большим количеством соли.
2. Добавьте воду и тушите примерно 20 минут. При необходимости добавьте еще немного воды.
3. Отделите мякоть апельсина: Срежьте низ и верх у апельсина и с помощью острого ножа снимите с него кожуру, чтобы была видна мякоть. Вырежьте ломтики апельсина из мякоти и соберите сок в небольшую миску. Когда все ломтики вырезаны, выжмите сок из оставшейся части апельсина и добавьте в ризотто. Отложите ломтики апельсина в сторону.
4. Натрите пармезан. Промойте филе лосося под холодной водой и промокните бумажным полотенцем. Нарежьте кубиками и обжарьте в течение 3 минут с обеих сторон. Добавьте соль и перец.
5. Смешайте пармезан и сливочное масло в готовый рис для ризотто. Приправьте по вкусу солью и перцем и оставьте на короткое время.
6. Подавайте ризотто с ломтиками апельсина и нарезанным кубиками лососем.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

2 шт.	Лук
2 шт.	Зубчики чеснока
350 г	Рис для ризотто
100 мл	Белое вино
1 шт.	Апельсин
1 л	Вода
100 г	Пармезан
400 г	Филе лосося
50 г	Сливочное масло
1 уп.	Приправа Curcuma с морковью и имбирем
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Перец черный горошек