



Rezepte > Mittagessen

Risotto mit Lachs und Schnittlauch

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Lachsfilet, tiefgefroren	400 g
Thymian, frisch	10 g
Parmesan	100 g
Schalotten	75 g
Butter	60 g
Risottoreis	400 g
Gemüsebrühe	400 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Bio Zitronen	1 St.
Muskatnuss, gemahlen	
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Lachsfilet am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in 3 cm große Würfel schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Parmesan in groben Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, dann umfüllen.
2. Schalotten schälen, halbieren und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/3 Sek. zerkleinern.
3. Lachs, Thymianzweige und 2 EL Butter zugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/4 Min. dünsten. Risottoreis zugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Min. dünsten. Mit heißer Brühe ablöschen und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/Zeit nach Packungsanweisung vom Reis +5 Min./Stufe 1/100 °C garen.
4. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und beiseitestellen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Hälfte der Schale abreiben. Anschließend Zitrone halbieren und 1 Hälfte auspressen.
5. Am Ende der Garzeit prüfen, ob der Risottoreis gar und die Flüssigkeit ausreichend verkocht ist. Bei Bedarf Kochzeit um einige Minuten verlängern.
6. Thymian aus dem Mixbehälter entfernen. Risotto mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Parmesan, restliche Butter in Stücken und 3/4 des Schnittlauchs mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/15 Sek./Stufe 3 unterrühren.

Gegebenenfalls auch noch einmal mit dem Spatel unterrühren. Mit restlichem Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	810 kcal
Kohlenhydrate	88 g
Eiweiß	37 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	33 g