



LACHS AUF PAPRIKARISOTTO



60 Min.



mit Fisch

Zutaten 4 Portionen

20 ml	Olivenöl
etwas	Zitronenabrieb
2 Spritzer	Tabasco
750 g	Lachsfilet
400 g	bunte Paprikas, entkernt und halbiert
200 g	Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
etwas	Butter
75 g	Schalotten, in feinen Würfeln
400 g	Risottoreis
100 ml	Weißwein, trocken (kann auch durch Gemüsebrühe ersetzt werden)
1 l	Gemüsebrühe
etwas	rosa Pfefferbeeren
1 Packung	Petrella Peppasweet (à 125 g)
etwas	Salz und Pfeffer
20 g	Parmesan, gehobelt

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



LACHS AUF PAPRIKARISOTTO



60 Min.



mit Fisch

So wird's gemacht

1. Eine Marinade aus Öl, Zitronenabrieb und Tabasco herstellen, dann die Lachsfiletstücke darin für ca. 1 Stunde marinieren.
2. Die Paprikahälften auf ein Blech legen. Unter dem Grill oder Salamander ca. 4–6 Minuten grillen, in Eiswasser abschrecken, abziehen und würfeln. Frühlingszwiebelringe in Butter anschwitzen und herausnehmen.
3. Schalotten ebenfalls in Butter ca. 2–4 Minuten anschwitzen, dann den Reis zugeben und weitere 2 Minuten mit dünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach unter Rühren Gemüsebrühe angießen und das Risotto garziehen lassen.
4. Lachsfiletstücke mit Ölmarinade ca. 8–10 Minuten braten und mit Salz und rosa Pfefferbeeren würzen. Zum Schluss Petrella Peppasweet einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebelringe und Grillpaprikawürfel unterheben und darin erhitzen. Risotto auf dem Teller anrichten und mit Parmesanhobeln garnieren. Lachs anlegen und servieren.