

Lachs mit cremigem Paprika-Risotto

55 Minuten

Zutaten

(10 Personen) 40 ml Olivenöl, 2 g Zitronenabrieb, 3 Spritzer Tabasco, 1,5 kg Lachsfilet (10 Stücke), 800 g bunte Paprikaschoten, entkernt, halbiert, 400 g Frühlingszwiebeln, in Ringen, 50 g Butter, 150 g Schalotten, in feinen Würfeln, 800 g Risottoreis, 200 ml Weißwein, trocken, 2 Liter Gemüsebrühe, Salz, 3 g rosa Pfefferbeeren, 300 g Petrella Peppasweet, Pfeffer, frisch gemahlen, 40 g Parmesan, gehobelt, Außerdem: Eiswasser



So wird's gemacht

- Für den Lachs eine Marinade aus Öl, Zitronenabrieb und Tabasco herstellen und Lachsfiletstücke darin für ca. 1 Stunde marinieren. Für das Risotto Paprikahälften auf ein Blech legen. Unter dem Grill oder Salamander ca. 4–6 Minuten grillen, in Eiswasser abschrecken, abziehen und würfeln. Frühlingszwiebelringe in 10 g Butter anschwitzen und herausnehmen.
- In restlicher erhitzter Butter Schalotten ca. 2–4 Minuten anschwitzen, Reis zugeben und weitere ca. 2 Minuten mit dünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach unter Rühren Brühe angießen und Risotto garziehen lassen.
- 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.