

Champagner Risotto mit Räucherlachs

(Zutaten für 2 Personen als Hauptspeise)

Bild folgt

100 gr	Räucherlachs
	Abrieb von halber Zitrone
	Olivenöl
7 dl	Gemüsebrühe
1	Zwiebel
1 El	Butterschmalz
250 gr	Risottoreis
3 dl	Champagner
	Parmesan (nach Wunsch)
1 EL	Butter
	Schnittlauch

Lachs in schmale Streifen schneiden. Mit Zitronenabrieb und ein paar Spritzer Olivenöl vermischen. Beiseite stellen.

Gemüsebrühe erhitzen. Schalotten schälen und fein hacken.

Butterschmalz in einem schweren Topf erhitzen. Schalotten bei niedriger Temperatur unter Rühren glasig andünsten. Reis hinzufügen und rühren bis er vom Fett überzogen ist. Mit 1 dl Champagner ablöschen. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, nach und nach die Brühe abwechselnd mit dem restlichen Champagner angiesen. Die Temperatur so einstellen, dass es ständig leicht köchelt.

Regelmässig rühren und die Flüssigkeit immer wieder einkochen lassen, bevor neue hinzugefügt wird, bis der Reis gar aber noch gut bissfest ist.

Parmesan und Butter unter das Risotto rühren. Von der Kochstelle nehmen und kurz ruhen lassen.

Alternativ kann man 1dl Champagner zurückbehalten und kurz vorm Anrichten hinzugeben. Der Champagnergeschmack ist dann besonders intensiv.

Mit dem mariniertem Räucherlachs und Schnittlauch anrichten.