



## Hauptgang

# Champagner-Risotto mit Lachs

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2	Schalotten
2 EL	Butter
250 gr	Mittelkornreis (z.B. Arborio, Vialone)
1,5 dl	Champagner brut
5-6 dl	Fischfond oder Geflügelbouillon
150 gr	geräucherter Lachs
2 EL	Crème fraîche
	einige frische Dill- oder Kerbelzweige
	Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung**

Schalotten, Butter

Schalotten fein hacken. In der warmen Butter glasig dünsten. Den Reis beifügen und bei kleinster Hitze 2-3 Minuten mitdünsten.

Champagner  
Fischfond

Den Champagner dazugiessen und unter Rühren einkochen. Nach und nach den Fischfond oder die Geflügelbouillon dazugiessen. Der Reis soll immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten kochen.

Lachs, Crème fraîche

Den Lachs in feine Streifen schneiden. Zusammen mit der Crème fraîche unter den Risotto mischen.

Pfanne vom Herd ziehen, zudecken und etwa 5 Minuten stehen lassen. Würzen.

Vor dem Servieren abgezupfte Dillspitzen oder Kerbelblättchen daruntermischen.