

Kräuterlachs mit Pilzrisotto

Unser Kräuterlachs mit Pilzrisotto ist nicht nur gesund, sondern schmeckt auch ausgezeichnet.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Foto: Katrin Gilger

Zutaten

4 Stk.	Lachsfilet (ca. 800 gramm)
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Dill
1 Bund	Kerbel
1 Bund	Schnittlauch
150 g	Crème fraîche
2 EL	Semmelbrösel
40 g	Parmesan (frisch gerieben)
	Salz und Pfeffer

Pilzrisotto

300 g	Champignons (oder Steinpilze, Pfifferlinge)
20 g	Risottoreis
2 Stk.	Schalottenzwiebeln
1 Stk.	Knoblauch
40 g	Butter
100 ml	Weißwein
400 ml	Geflügelfond
50 g	Parmesan (frisch gerieben)
	Olivenöl

Salz und Pfeffer

Muskat (frisch gerieben)

Zubereitung

1. Für den **Kräuterlachs mit Pilzrisotto** zuerst den Lachs waschen, trocken tupfen, salzen und zirka 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Kräuterblätter abzupfen und fein hacken. Die gehackten Kräuter mit Crème Frâiche verrühren, Parmesan und Semmelbrösel untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Lachs in eine gebutterte Form legen und mit der Kräuter Crème Frâiche Masse bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad C° zirka 15 Minuten garen lassen.
3. Die Schalotten Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Champignons putzen und würfelig schneiden. 1 Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und dein Reis kurz andünsten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und den Geflügelfond dazugeben. Unter ständigem Rühren schwach 12 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und die restliche Butter und den Parmesan unterrühren.
4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die zweite Schalotten Zwiebel und den Pilzen etwa 5 Minuten dünsten. Die fertig gedünsteten Pilze unter das Risotto heben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Tipp

Als Beilage passt ein grüner Blattsalat und ein Glas trockener Weißburgunder aus der Südsteiermark.