

Lotti's Alaska Wildlachsrisotto

2 Esslöffel erhitzbares Oliven-
oder anderes Öl

1 Zwiebel, sehr fein gehackt

300g guten Risottoreis

2 dl trockenen Weisswein oder Sekt brut

ca. 4 dl heisse Fischbouillon mit 1 Teelöffel
getrockneter Dillspitzen mischen

ca. 3 dl Kaffeerahm

600 g geräucherten Wildlachs am Stück
*oder Wildlachs-Abschnitte
(*bei uns im 250g Paket als Spaghettilachs erhältlich)

etwas Pfeffer aus der Mühle, Meersalz

in einer Pfanne erwärmen

zugeben und glasig dämpfen

den Reis unter fliessendem Wasser
kurz spülen, abtropfen, dazugeben,
unter Rühren glasig dünsten

dazu giessen, einkochen lassen

eine Hälfte dazu giessen, einkochen
lassen, dann die zweite nachgiessen

in den letzten 5 Minuten Kochzeit
beigeben, den Reis jetzt unter
ständigem rühren, *al dente* kochen

in mundgerechte Würfel schneiden
kurz vor dem servieren dazu geben,
(so dass er noch warm wird)

evtl. nachwürzen

Der Reis sollte noch sämig sein und eine kleine Restflüssigkeit enthalten. Sofort in warme Suppenteller anrichten und servieren. Evtl. mit 3-5 langen Schnittlauchstengeln, welche zu einem Knoten gebunden sind, garnieren.

Infos:

- auf kleinem Feuer und unter häufigem Rühren den Reis kochen
- die Flüssigkeitsmenge richtet sich etwas nach der Risottoreissorte



© by Lotti Plüss, eidg. dipl. Koch