

Rezept

Räucherfisch-Risotto

Ein Rezept von Räucherfisch-Risotto, am 01.03.2024

Zutaten

2 Stangen Lauch	2 Knoblauchzehen
8 Zweige Thymian	4 EL Butter
400 g Risotto-Reis	1/8 l trockener Weißwein
1-1,2 l milder Fischfond (den Fond aus dem Glas leicht mit Wasser verdünnen oder Gemüsebrühe nehmen)	1 Bund Rucola
50 g Mascarpone (Ricotta oder Sahne schmecken auch lecker)	250 g geräuchertes Forellenfilet (von etwa 1 Fisch; genauso fein: geräuchertes Renkenfilet oder frisches Filet von Rotbarbe, Brasse oder Lachs)
Pfeffer aus der Mühle	1/2 EL Zitronensaft
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen und auch zwischen den Blättern gut unter fließendem Wasser waschen. Den Lauch in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Den Thymian abbrausen, Blättchen von den Zweigen streifen.
2. Im Topf 2 EL Butter zerlassen. Knoblauch, Lauch, Thymian darin bei starker Hitze andünsten. Reis ungewaschen (!) dazugeben und unterrühren. Wein aufgießen und verdampfen lassen. Hitze auf mittlere Stufe schalten und 1 Schöpfkelle Fond angießen. Reis etwa 15 Minuten garen, dabei immer wieder Fond angießen und oft durchrühren.
3. Inzwischen Rucola verlesen, dicke Stängel abknipsen. Rucola waschen und trockenschleudern, einige Blätter beiseite legen, den Rest hacken. Fisch häuten, entgräten, klein schneiden. Fisch mit gehacktem Rucola unter den Reis mischen, 5 Minuten garen. Mascarpone mit übriger Butter in Stückchen unterrühren. Risotto mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer würzen. Mit übrigem Rucola garnieren.