

## Safran-Risotto mit gegrilltem Lachs

### Für zwei Personen

200 g Lachsfilet mit Haut	200 g Risottoreis	1 Limette
50 g Parmesan	3 Frühlingszwiebeln	250 ml Weißwein
250 ml Gemüsefond	1 g Safranfäden	100 g Butter
Olivenöl, Honig	Salz, Pfeffer	

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Zwiebeln in einem Topf anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Risottoreis dazugeben. Das Risotto mit dem Gemüsefond ablöschen und immer wieder aufgießen, sobald der Fond eingekocht ist. Den Safran in warmem Wasser auflösen und zum Risotto geben. Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Das Lachsfilet auf der Hautseite knusprig anbraten. Anschließend nur kurz von der anderen Seite braten. Den Parmesan reiben und zu dem Risotto geben. Ebenfalls die Butter unter das Risotto rühren. Das Risotto auf einem Teller anrichten und mit etwas Limettenzesten garnieren. Den Lachs auf das Risotto geben und servieren.

Jürgen Liechtenecker am 11. Oktober 2012