

Lachsforellen-Spieße auf Dill-Risotto

Für 2 Portionen

300 g Lachsforellenfilet	1 Zitrone	600 ml Gemüsefond
1 Bund Dill	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Schalotte
1 Knoblauchzehne	50 g Parmesan	150 g Risottoreis
100 ml Weißwein	50 g Mascarpone	1 El Maille körniger Senf
Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Eismeer-Lachsforellenfilet ggf. von der Haut befreien und in 16 gleich große Stücke schneiden. Zitrone heiß abwaschen, längs halbieren und jede Hälfte in 6 Scheiben schneiden. Auf 4 Spießen nun abwechselnd 1 Stück Lachs und 1 Scheibe Zitrone aufziehen. Auf einem Teller abdecken und kaltstellen.

Gemüsefond in einem kleinen Topf erhitzen. Dill fein hacken.

Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden. Schalotte und Knoblauchzehne schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

Parmesan fein reiben.

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Schalotte und Knoblauch anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Jeweils eine Kelle Gemüsefond zum Risotto geben, einkochen lassen und den Vorgang wiederholen bis der gesamte Fond aufgebraucht ist. Dabei ständig umrühren.

Währenddessen die Lachsspieße in einer weiteren Pfanne knusprig braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald das Risotto fertig ist, zunächst den Parmesan einrühren.

Anschließend Mascarpone, Dill, Frühlingszwiebeln und körnigen Senf unterheben. Alles zusammen erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachsspieße mit dem Dill-Risotto auf Tellern anrichten.

Christian Rüffer am 29. November 2025