

Fischrezepte

Lachs Mit Basilikum Risotto

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Reis, Fisch, Meeresfrüchte, Italienisch

200 g	Tomaten	3/8 Liter	Brühe
1	kl. Zwiebel (50 g)	50 ml	Schlagsahne
	-2 Knoblauchzehen		schw. Pfeffer, Salz
5 g	frische rote Chilischote	200 g	Lachsfilet
30 g	Butter		(oder ein anderer
1 Essl.	Olivenöl		-(festfleischiger) Fisch)
200 g	Reis (entweder Risotto-Reis		Cayennepfeffer
	-vom Italiener,	2 Essl.	Zitronensaft
	Avorio, es geht aber auch	1 Bund	Basilikum (ersatzw. 2
	-Milchreis)		-Töpfe)
2 Essl.	Tomatenmark		

1. Tomaten häuten, entkernen, würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und entkernte Chilischote fein würfeln.
 2. Butter und Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Chili und Reis unter Wenden bei mittlerer Hitze 5 min. glasig dünsten. Tomatenmark zugeben. Nach und nach während der nächsten 25-30 min. die heiße Brühe und die Sahne dazugeben und unter Rühren offen ausquellen lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen.
 3. Inzwischen Lachsfilet abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit (wenig) Cayennepfeffer und Salz würzen, mit Zitronensaft beträufeln. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und grob hacken (einige Blättchen zum Garnieren beiseite legen).
 4. Basilikum und 3/4 der Tomatenwürfel unter den fertigen Reis geben. Die Lachsstücke auf den Reis legen und bei milder Hitze zugedeckt 6-7 min. dünsten. Dabei nicht umrühren.
- Risotto mit dem Lachs auf Tellern anrichten, mit Basilikumblättchen und den restlichen Tomatenwürfeln garnieren. Sofort servieren.