

ZUTATEN

(4 Portionen)

Bärlauchrisotto

Olivenöl
125 g Butter
4–5 Schalotten
400 g Risotto-Reis
¼ l Weißwein
1 l klare Rindssuppe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 g Bärlauch
150 g Parmesan

Röstgemüse

1 Pkg. Paprika Tricolore
(gelb, grün und rot)
1 Zucchini
2 Bund Jungzwiebel
16 Kirschtomaten
Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Alpenlachs

4 Filets vom Alpenlachs
(oder Saibling) à 160–180 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Universalmehl
Olivenöl



Alpenlachs auf Bärlauchrisotto und Röstgemüse

REZEPT VON ALOIS NEUMAYER



Zubereitung

Bärlauchrisotto: Etwas Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen, ein Viertel der Butter dazugeben und die kleinwürfelig geschnittenen Schalotten darin anschwitzen. Den Risotto-Reis beimengen, mit Weißwein ablöschen und mit der Rindssuppe, die immer portionsweise dazugegeben wird, unter ständigem Rühren aufgießen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und den Reis etwa 20 Minuten einköcheln, bis er al dente ist. Die restliche Butter einmontieren und den grob gehackten Bärlauch sowie zuletzt den fein gehobelten Parmesan im Risotto untermengen.

Röstgemüse: Paprika, Zucchini, Jungzwiebeln und Kirschtomaten waschen und in grobe Stücke schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Paprika- sowie die Jungzwiebelstücke darin anrösten. Erst zum Schluss die Zucchinistücke und die Kirschtomaten dazugeben, kurz mitrösten und abschließend alles mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Alpenlachs: Die Alpenlachsfilets zuputzen, mit Salz sowie Pfeffer aus der Mühle auf beiden Seiten würzen und mit der Hautseite in das Mehl legen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Filets darin an der Hautseite scharf anbraten, wenden und auf kleiner Flamme etwas ziehen lassen.

Serviervorschlag: Das Bärlauchrisotto auf einen Teller geben, das Röstgemüse dazwischen verteilen und ein Alpenlachsfilet darauf drapieren. – Guten Appetit!

Alois Neumayer ist Küchenmeister
auf der Burg Hohenwerfen in Werfen, Sbg.



Schritt-für-Schritt-Anleitung
auf unserer Website:
www.weidwerk.at



Eine Fotostricke finden
Sie in der aktuellen
WEIDWERK-App!