



Gorgonzalarisotto mit Lachs

Zutaten:

700 g Lachsfilet
Salz, Pfeffer
2 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl
50 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
250 g Rundkornreis
2 Salbeiblätter, Oregano
6 EL Weißwein
200 g Gorgonzola
500 - 600 l Hühnerbrühe instand
2 EL Mehl
2 Eier
50 g Butter

Zubereitung:

Aus den Lachsfilets 12 Schnitzel schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen und Zitronensalz und 1 EL ÖL beträufeln. Die gewürfelten Zwiebeln und Knoblauch in 1 EL Öl anbraten, Reis, Salbei und ein wenig Oregano dazugeben, glasig anbraten, mit dem Weißwein ablöschen. 2/3tel des gewürfelten Gorgonzolas zum Reis geben und vorsichtig unterrühren. Den Risotto bei offenem Topf und milder Hitze ca. 16 Min. garen, dabei nach und nach die Brühe dazugießen. Der Reis muss die Flüssigkeit aufgesaugt haben und bissfest sein.

In der Zwischenzeit die Lachschnitzel mit Mehl bestäuben und in den aufgeschlagenen Eiern wenden. In einer heißen Pfanne in 2 EL Öl beidseitig kräftig braten. Die restlichen Gorgonzolawürfel unter das Risotto ziehen. Die Lachsschnitzel auf dem Risotto servieren.

Ein trockener Weißwein und ein Tomatensalat passt hervorragend zu diesem Gericht.