



## *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.