Feta-Risotto mit Räucherlachs

Zutaten :

250 g Risottoreis
1 Schalotte
1 Liter Hühnerbrühe
100 ml Weisswein
50 g Butter
175 g Fetakäse
50 g Parmesan
150 g Räucherlachs

Olivenöl, frischen Schnittlauch

Schalotte schälen und fein würfeln.

Schalotten mit Olivenöl anschwitzen und sobald sie glasig sind, den Reis zugeben und 1 – 2 Minuten bei gelegentlichem Umrühren weiterbraten lassen.

Wein angießen, verdunsten lassen und dann mit dem Geflügelfond begiessen, so dass der Reis gerade so bedeckt ist. Deckel drauf und köcheln lassen.

Wie im Risottogrundrezept beschrieben, das Risotto nun fertig garen.

Währenddessen den Fetakäse in kleine Würfel (<1cm) schneiden und den Parmesan fein reiben.

Ist das Risotto al dente, die in grob geschnittene, kühl-schrankkalte Butter unter ständigem Rühren untermischen, bis sie ganz geschmolzen ist.

Feta und Parmesan einrühren, Deckel drauf und 2 – 3 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen den Räucherlachs in mundgerechte Stücke zerteilen.

Risotto in den Tellern anrichten, mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen und den Lachs drauflegen.