Fenschel Zitronen Risotto mit Lachs ?

Risotto ist schon was leckeres ? in diesem Fall etwas ganz Feines. Im Moment ist ja Fenschel Saison und ich wollte mal etwas ganz neues ausprobieren. Da mein Schatz nicht wirklich ein Fenschel Fan ist, muss ich ihn immer irgendwie geschmacklich gut verpacken ? also ab zum nächsten Supermarkt. Fenschel, Zitronen und frisches Lachsfilet, ja das könnte gehen ? und wenn dann noch Risotto dazu kommt, habe ich eigentlich schon gewonnen. Es ist allerdings auch für mich eine Premiere, denn diese Mischung hatte ich bislang noch nicht in meinem Topf. Es hat aber so super geschmeckt, das es gleich auf meinen Blog muss ? probiert es mal aus ? ihr werdet begeistert sein ?

Zutaten – 4 Personen

1 1/2 Fenschel Knolle

400 g Lachsfilet

Saft einer Zitrone

2 El Rapsöl

250 g Risottoreis

150 ml Weißwein

600 ml Fischfond

80 g Creme fraiche

Salz / Pfeffer

– wer keinen Fisch mag oder lieber vegetarisch isst, lässt natürlich das Lachsfilet weg und ersetzt den Fischfond mit Gemüsefond oder Brühe –

Zubereitung

Fenschel klein schneiden, das Grüne beiseite legen

Den Lachs in Würfel schneiden und evtl. die Haut entfernen, mit etwas Zitronensaft beträufeln

Das Öl in einem großen Topf erhitzen, und den Fenschel mit dem Risotto dazugeben, und glasig dünsten

Mit dem Weißwein ablöschen und etwas warten bis die Flüssigkeit fast verkocht ist

Nach und nach den Fischfond dazugießen und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Der Reis sollte bisfest sein, aber nicht zu weich. Das dauert ca. 20 Minuten. Bitte immer wieder rühren damit sich die Flüssigkeit schön verteilt

Kurz vor Ende der Garzeit den frischen Lachs hineingeben, und nur noch wenig rühren damit der Lachs nicht zerfällt

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und am Schluss noch das Creme fraiche untergehen

Auf die Teller verteilen und mit dem Fenschelgrün garnieren

Dazu passt wunderbar ein guter Weißwein oder auch ein Rose`, wir haben einen Luganer -Ca dei Frati – dazu getrunken

Bon appetito ?

LG Tina ?❤