



verantwortungsvoller
Fischgenuss



Informationen zur Transparenten Fischerei unter
www.fjordkrone.de

Rezept des Monats

Dezember 2014

Wildlachsfilet auf Safranrisotto mit Kaiserschoten, Erbsen und Kresse

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Fjordkrone Wildlachsfilet
(3 Packungen)
300 g Risottoreis
1 Pck. Safranfäden
1 Liter Geflügelfond
1/8 Liter trockener Weißwein
4 EL Landfein Butter
2 Schalotten
100 g Villa Gusto geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 El Frisan Rapsöl
150 g Erbsen
200 g Kaiserschoten
frische Kresse



Zubereitung:

Die Wildlachsfilets auftauen lassen, abwaschen und trocken tupfen. Die Kaiserschoten und Erbsen kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und mit 1 EL Butter andünsten. Den Reis zugeben und unter ständigem Rühren glasig werden lassen. Mit dem Wein ablöschen und unter ständigem Rühren die Flüssigkeit einreduzieren lassen. Nach und nach die Brühe angießen und unter ständigem Rühren einköcheln lassen, solange bis der Reis bissfest ist und eine cremige Konsistenz hat. Das Risotto vom Herd

nehmen und Safran, 2 EL Butter und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lachsfilets salzen und in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten sanft 3–4 Minuten braten, sodass die Filets im Kern noch glasig sind. Die Kaiserschoten und Erbsen in der restlichen Butter erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch auf dem Safranrisotto mit dem Gemüse anrichten und mit Kresse bestreuen.

Guten Appetit!