



Benötigte Zutaten

2	Lachsforellenfilets
etwas	Olivenöl (zum Braten)
	Meersalz
300 g	Risottoreis
1	Zwiebel (klein)
50 g	Premium Teebutter
1 Achterl	Weißwein
750 ml	Gemüsefond
	Orangenabrieb (von 1 Orange)
	Orangensaft (von 2 Orangen)
2 EL	Premium Frischkäse
	Thymian

Lachsforelle auf Thymian-Orangen-Risotto mit Frischkäse

Anleitung

1. Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen.
2. Reis kurz mitrösten und mit Weißwein aufgießen.
3. Etwas Suppe zugießen und unter Rühren einkochen lassen. Vorgang wiederholen bis der Reis bissfest ist.
4. Orangensaft, Zesten und Frischkäse einrühren.
5. Nochmals etwas einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss Thymian zugeben.
6. Lachsforelle in Olivenöl anbraten und auf Risotto servieren.



Ein Rezept von [topfen.nockerl](https://www.topfen.nockerl.com)