

# Bayerisches Risotto

4 Portionen

mit gebratenen Lachswürfeln  
und frischen Kräutern

- 2-3 Schalotten
- 3 EL Bratolivenöl
- 400 g Perl-Dinkel
- 50 ml Weißwein
- 50-100 g Grana Padano
- Gemüsebrühe, Salz,  
frisch gemahlener Pfeffer
- 600 g Lachsfilet
- Frische Kräuter, Öl zum Braten, Salz

© Liliyana Vynogradova/iStock

## Zubereitung

Die Schalotten schälen, würfeln und in dem Brat-  
olivenöl glasig anschwitzen. Den Perl-Dinkel zugeben  
und diesen noch kurz mit anschwenken.

Mit dem Weißwein ablöschen und diesen auf die  
Hälfte reduzieren lassen. Nun immer wieder etwas  
Gemüsebrühe angießen und das Risotto unter  
häufigem Umrühren leise gar köcheln lassen.  
Anschließend den geriebenen Grana Padano einrühren  
und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das fertige Risotto so heiß halten, dass an  
allen Stellen mindestens 60 °C gehalten werden.

Das Lachsfilet würfeln und in etwas Öl in  
einer Pfanne anbraten und durchgaren.

Das Risotto auf 4 tiefe Teller verteilen, die  
Lachswürfel darauf geben und nach Belieben mit  
frischen Kräutern garnieren.

## Tipp

Fisch immer durchgaren und sowohl verwendete  
Küchenutensilien als auch Hände nach Kontakt  
gründlich reinigen (Infektionsgefahr).