

Zitronen-Basilikum-Risotto mit weißem Spargel und Lachsfilet

Zutaten für Zitronen-Basilikum-Risotto

(für 10 Portionen)

100 g	Butter
200 g	Zwiebeln, fein gewürfelt
800 g	Riso Cremona Arborio
150 ml	Zitronensaft
200 ml	weißer Traubensaft (oder Weißwein)
1,8 l	Gemüsebrühe
200 g	Frischkäse
	etwas geriebene Zitronenschale, Blätter von ca. 10 Stielen Basilikum, Salz, Pfeffer



Zutaten weißer Spargel und Lachsfilet

(für 10 Portionen)

2,5 kg	weißer Spargel
	Salz, Zucker, etwas Zitronensaft
50 g	Butter
1,6 kg	Lachsfilet
100 ml	Pflanzenöl
	Salz
10 halbe Scheiben	Zitrone



Zubereitung

1. Butter erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.
2. Den Reis dazu geben und mit andünsten, bis er glasig wird.
3. Reis und Zwiebeln mit Zitronen- und Traubensaft ablöschen, anschließend die Gemüsebrühe nach und nach unterrühren und bei mittlerer Hitze garen.
4. Frischkäse und geriebene Zitronenschale kräftig unterrühren, Basilikum, bis auf 10 Blätter zum Garnieren, in feine Streifen schneiden und ebenfalls unterrühren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung

1. Spargel schälen und in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker und Zitronensaft 10-15 Minuten kochen.
2. Währenddessen Lachsfilets in einer Pfanne in Öl von beiden Seiten hellbraun anbraten und leicht salzen.
3. Spargel nach dem Garen gut abtropfen lassen, anrichten und mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Risotto und Lachsfilets ebenfalls anrichten.

