

Risotto mit Winterspinat und geräucherter Forelle

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 grössere Schalotte, fein gehackt
- 35 g Butter
- 400 g Risotto-Reis (Carnaroli oder Arborio)
- 0.7 dl Weisswein
- 1.5 l heisse Gemüse-Brühe
- 3 Handvoll Winterspinat mit Stängel
- 2 -3 EL Crème fraîche
- 3 – 4 geräucherte Forellenfilets, in grobe Stücke geschnitten
- nach Belieben frischer Dill, gehackt
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- nach Belieben wenig Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb

Zubereitung:

Die Brühe leicht köcheln lassen.

Die Butter in einem Topf schmelzen und die fein gehackte Schalotte in der Butter auf kleinem Feuer anschwitzen. Etwas Salz zur Zwiebel geben.

Den Reis dazugeben und gut verrühren, bis die Reiskörner mit der Zwiebel-Butter-Mischung überzogen sind. Ganz kurz mitrösten und den Reis mit dem Weisswein ablöschen. Den Weisswein unter stetigem Rühren einkochen lassen.

Dann löffelweise die heisse Brühe zugeben und diese ebenfalls unter stetigem Rühren einkochen lassen. Erst dann wieder Brühe zugeben und diese erneut einkochen lassen. Nach ca. 15 Minuten den Spinat zugeben und mitkochen.

Weiter Brühe zugeben und einkochen lassen, bis die Reiskörner weich, innen aber noch bissfest sind.

Die Crème fraîche und nach Belieben den Zitronensaft und wenig Zitronenabrieb unterziehen und dann die Forelle und den frischen Dill zugeben und vorsichtig mischen.



Mit Pfeffer und allenfalls mit Salz abschmecken und den Risotto knapp 2 Minuten ruhen lassen. In vorgewärmten Tellern servieren.