



Harissa Lachs auf Prosecco Risotto

Harissa Lachs

Zutaten für 4 Personen:

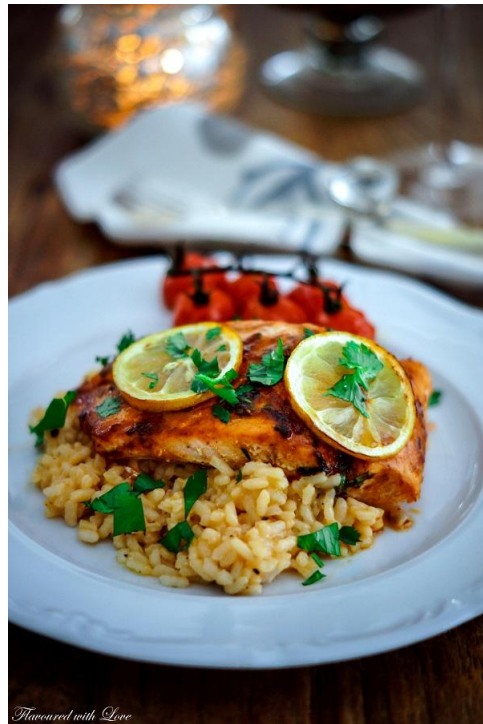
- 4 Lachsfilet
- 2 TL Harissa
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Honig
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 4 EL Koriander, grob gehackt
- 1 Bio Zitrone
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Harissa mit Olivenöl, Honig, Knoblauch und 2 EL Koriander verrühren. Lachsfilets mit Pfeffer und Salz würzen, in eine Auflaufform geben und mit der Marinade großzügig bestreichen. Für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Backofen auf 160 °C vorheizen.

Zitrone in Scheiben schneiden und je 2 Scheiben auf ein Lachsfilet geben. Harissa Lachs im Ofen ca. 20-25 Minuten garen. Auf dem Risotto anrichten und mit dem restlichen Koriander betreuen.



Prosecco Risotto

Zutaten für 4 Personen:

2 Schalotten

3 EL Butter

250 g Risottoreis

200 ml Prosecco

1 EL Tomatenmark

600 ml Gemüsebrühe

50 g frisch geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Schalotten fein hacken und in 2 EL Butter in einem Topf anbraten. Risottoreis hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Prosecco ablöschen und diesen unter Rühren einkochen lassen. 1 EL Tomatenmark hinzufügen und unterrühren.

Nun nach und nach die Brühe zugießen, bis der Reis weich aber noch bissfest ist. Den Parmesan und 1 EL Butter unter das Risotto rühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken und für 10 Minuten ruhen lassen.