

Lachs mit Wildreis, Zucchini und Mascarpone *Sich vom Guten verführen lassen!*

La Mise en Place:

1 Schalotte, 1 Zucchini, 200 g Lachs, Butter, 120 g Wildreis, 1 dl Weisswein, 3 dl Bouillon, Butter, Blumenpfeffer, Kreuzkümmel, Curry, 4 EL Mascarpone

Die Vorbereitung:

Die Schalotte fein hacken. Den Zucchini feine Streifen und den Lachs in Würfel schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Butter schmelzen und die Schalotte darin mit dem Reis glasig dünsten, bis er leise knistert. Mit Weisswein löschen und die Bouillon unter stetem Rühren nach und nach begeben, bis der Reis al dente ist. Dies dauert knapp 20 Minuten.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und den Lachs darin schön braten. Herausnehmen.

Im Satz die Zucchinostreifen zwei Minuten dünsten. Mit Blumenpfeffer, Kreuzkümmel und Curry bestreuen.

Die Vollendung:

Lachs, Reis und Mascarpone zugeben, sorgsam mischen und glücklich geniessen!

