

# Wild-Lachs-Risotto mit Pfifferlingen und Thai-Spargel

## Für 4 Personen

120 g Reis	50 g Zwiebeln	1 dl Olivenöl
1 Zehe Knoblauch	350 g Geflügelbrühe	100 g Pfifferlinge, klein
100 g Thai-Spargelspitzen	1 Bund Frühlingszwiebel	120 g Wildlachs
80 g Butter	80 g Parmesan	1 EL Mascarpone
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Knoblauch schälen, putzen und mit den gewürfelten Zwiebeln in einer Sauteuse in Olivenöl unter Rühren blond anschwitzen. Reis hinzufügen, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und dann unter Rühren die kochende Geflügelbrühe nach und nach angießen, bis das Risotto bissfest gegart ist. Butter, gehobelten Parmesan und Mascarpone mit einem Holzlöffel einarbeiten. Pfifferlinge, Thai Spargelspitzen und Frühlingszwiebeln putzen. Anschließend die Frühlingszwiebeln in zwei Millimeter dünne Ringe schneiden, Wildlachs in zwei Mal zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Pfifferlinge, Thai Spargelspitzen, Frühlingszwiebel und Wildlachs vorsichtig unterheben und sofort in einem tiefen Teller servieren.

Christian Lohse am 29. August 2008