



## Emmer-Risotto mit gebratener Lachsforelle und Bärlauch

Zutaten für 2 Portionen:

Maishendlbrust	
100 g Emmer	1/8 l Obers
50 g Karotten	50 g Asmonte (Parmesan)
50 g Sellerie	Salz, Pfeffer, Bärlauch
1 Stk. Jungzwiebel	150 g Lachsforelle
250 ml Gemüsefond	50 g Butter
1/16 l Weißwein	

### Zubereitung:

Emmerkorn über Nacht in Wasser einweichen. Emmer in Gemüsefond weichkochen, Wurzelgemüse in Würfel schneiden und anrösten. Weiches Emmerkorn und etwas Obers und geriebenen Asmonte dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, kurz durchschwenken, fertig.

Lachsforelle in Butter vorsichtig anbraten, herausnehmen, Bratenrückstand mit etwas Weißwein ablöschen, Obers dazu, würzen und pürierten Bärlauch hinzufügen und leicht einreduzieren.

*Guten Appetit wünscht Ihnen Küchenchef Wolfgang Draxler!*