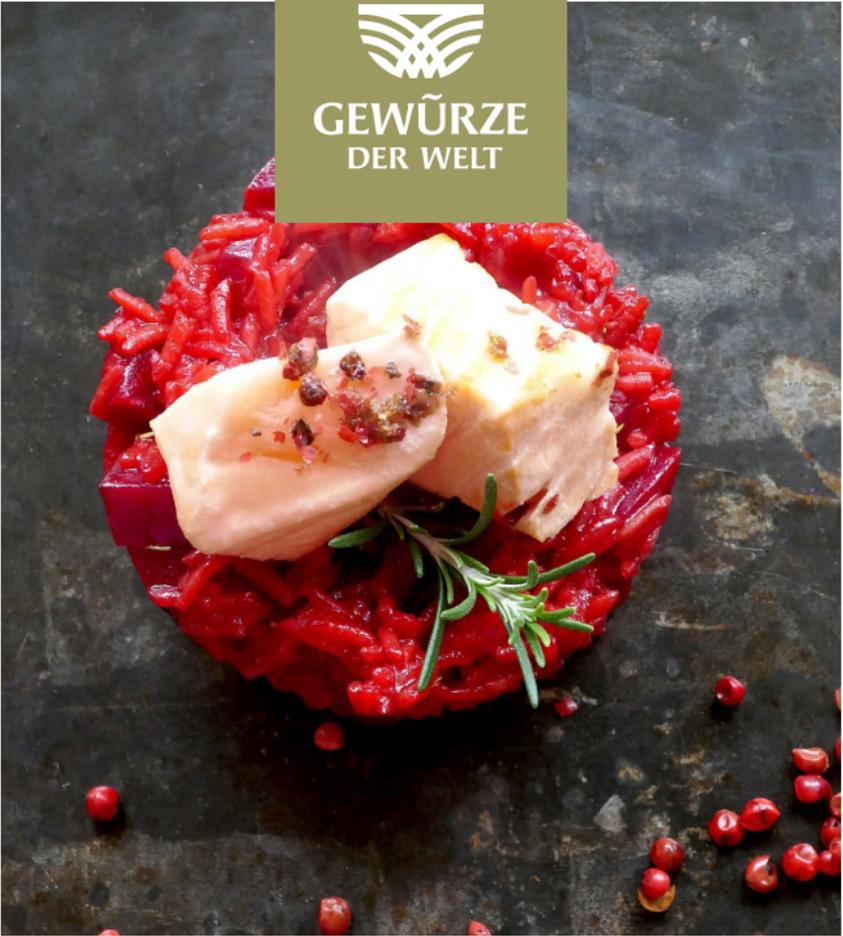




GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 156

## Rote-Bete-Pilaw mit Lachs

## Zutaten

- 2 kleine Rote Bete (frisch), geschält und in Würfel geschnitten
- 250g Basmati- oder Langkornreis
-  1 rote Zwiebel, gewürfelt
-  1 Knoblauchzehe, gehackt
-  1 TL Dattelsirup
-  1 TL Rosmarin
-  1 TL Bio Schinusbeeren, gemörsert
- 1 Schuss Rotwein
-  ca. 1 Liter Gemüsebrühe, heiß
- 3 EL geriebener Parmesan
- 1 EL Butter
-  Olivenöl
- 300 g Lachsfilet, in große Würfel geschnitten

## Rezept

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig dünsten. Die Rote Bete dazugeben, den Dattelsirup darüber träufeln und 5 Minuten glasieren. Den Reis unterrühren und alles kurz andünsten, bis der Reis ebenfalls glasig ist. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen, Rosmarin und Schinusbeeren (etwas für die Deko aufbewahren) hinzufügen und das Risotto al dente garen – dabei immer wieder von der Brühe hinzufügen. In einer separaten Pfanne 1 EL Butter schmelzen und die Lachswürfel von allen Seiten sehr kurz anbraten, so dass sie innen glasig bleiben. Sobald das Risotto gar ist, die Platte ausschalten, den Parmesan unterrühren und die Lachswürfel auf das Risotto legen. Etwas Schinusbeeren und Salz auf den Fisch streuen und in der Pfanne servieren.

**Guten Appetit!**