

-  [Filialen](#)
- [Öffnungszeiten, Adresse](#)
-  [Einkaufsliste](#)
- [Liste anzeigen](#)

X



- **M**
[Migros Account verwalten](#)

-  [Abmelden](#)

M
[Anmelden](#)



X



- **M**
[Migros Account verwalten](#)

-  [Abmelden](#)

|

- [Home](#)
- [Aktionen](#)
- [Sortiment](#)
- [Weinshop](#)
- [Nachhaltigkeit](#)
- [Über uns](#)
- [Service](#)

Menü |

- [Übersicht](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Früchte und Gemüse](#)
- [IP-SUISSE Produkte](#)
- [Wein und Champagner](#)
- [Spirituosen](#)
- [Zigarren](#)
- [Tabak Hits](#)

- [Qualitätsanspruch](#)
- [Testergebnisse](#)
- [Labels](#)
- [Notvorrat](#)
- [Denner Wine Guide](#)

Nichts macht den Herbst gemütlicher als ein feines Raclette oder ein sämiges Fondue.

Im Denner finden Sie eine grosse Auswahl an Tabakwaren.

- [Alles auf Zukunft](#)
- [IP-SUISSE Engagement](#)

- [Nachhaltigkeitsberichte](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Vorbei die Zeiten, als im Discounter nur das Günstigste gut genug war.

Der Nachhaltigkeitsbericht 2023 ist da zum Downloaden.

- [Selbstständig mit Denner](#)
- [Karriere](#)

- [Aktuelle Werbung](#)
- [Unternehmen](#)
- [Immobilien](#)

[Aktuelle Werbung](#)
[Noah Bachofen. Die Kochshow mit neuen Food-Trends](#)
[Unternehmen](#)

[Unternehmen](#)
[Der drittgrösste Lebensmittel-Detailhändler der Schweiz auf einen Blick.](#)

- [Kundendienst](#)
- [Newsletter](#)
- [Rezepte von NOAH Bachofen](#)

- [Denner Woche abonnieren](#)
- [Denner App](#)
- [Aktionsalarm](#)
- [Kreuzwörtertsel](#)
- [Geschenkkarten](#)
- [Medien](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Datenschutzerklärung](#)

[Rezepte von NOAH Bachofen](#)

[Rezepte von NOAH Bachofen](#)

[Vegane Lasagne](#)

[Kreuzwörtertsel](#)

[Kreuzwörtertsel](#)

[Gewinnen Sie Denner Geschenkkarten im Wert von CHF 1000.- Franken. Viel Glück!](#)



- [Home](#)
- [Aktionen](#)
- [Sortiment](#)
- [Weinshop](#)
- [Nachhaltigkeit](#)
- [Über uns](#)
- [Service](#)

Sortiment

- [Übersicht](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Früchte und Gemüse](#)
- [IP-SUISSE Produkte](#)
- [Wein und Champagner](#)
- [Spirituosen](#)
- [Zigarren](#)
- [Tabak Hits](#)
- [Qualitätsanspruch](#)
- [Testergebnisse](#)
- [Labels](#)
- [Notvorrat](#)
- [Denner Wine Guide](#)



Nachhaltigkeit

- [Alles auf Zukunft](#)
- [IP-SUISSE Engagement](#)
- [Nachhaltigkeitsberichte](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Über uns

- [Selbstständig mit Denner](#)
- [Karriere](#)
- [Aktuelle Werbung](#)
- [Unternehmen](#)
- [Immobilien](#)

Service

- [Kundendienst](#)
- [Newsletter](#)
- [Rezepte von NOAH Bachofen](#)
- [Denner Woche abonnieren](#)
- [Denner App](#)
- [Aktionsalarm](#)
- [Kreuzwörtertsel](#)
- [Geschenkkarten](#)
- [Medien](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Datenschutzerklärung](#)
-  [Filialen](#)
[Öffnungszeiten, Adresse](#)
-  [Einkaufsliste](#)
[Liste anzeigen](#)

[De]

1. [Service](#)
2. Lachs mit Kräuterfrischkäse auf Kräuter-Zitronen-Risotto

27.11.2024

Lachs mit Kräuterfrischkäse auf Kräuter-Zitronen-Risotto

Hauptgerichte + Rezepte Zmorge Apéro und Vorspeise Süsses Vegan Grill Gut & günstig



Steht ein spezieller Abend mit Gästen an? Dann ist dieses Gericht vielleicht genau das Richtige, denn es sieht hübsch aus, schmeckt köstlich und ist etwas, das sicher nicht jede*r schon einmal gegessen hat.

Wer einen Spritzsack besitzt, spritzt den Kräuterfrischkäse am besten mit einer runden Lochtülle auf den Fisch, alternativ kann man auch die Ecke eines kleinen Gefrierbeutels oder Plastiksacks befüllen, die Spitze der Ecke abschneiden und die Crème so herausdrücken. Wem das alles zu kompliziert ist, setzt einfach mithilfe eines Teelöffels Flocken auf den Lachs.

Auf der Denner Instagram-Seite gibt es auch ein Video zum Rezept.

E Guete!

Zutaten für 4 Personen

Risotto

- 3 EL Olivenöl
- 1 mittelgrosse Zwiebel, fein gehackt
- 270 g Risottoreis
- 2,5 dl Weisswein
- 1,6 L heisse Gemüsebouillon
- 50 g Frischkäse, natur
- 40 g Parmesan, gerieben
- ¼ Zitrone, Abrieb davon
- 1,5 EL Zitronensaft
- 20 g Petersilie glatt, gehackt
- 20 g Dill, nur die Fäden, gehackt
- Salz zum Abschmecken

Lachs

- 4 Lachsfilets, mit oder ohne Haut à je ca. 150 g
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Olivenöl zum Beträufeln
- Etwas Salz zum Bestreuen
- Etwas Mehl zum darin Wenden
- 170 g Frischkäse, natur
- 1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
- ½ TL Salz
- Etwas Pfeffer
- 15 g Butter zum Braten

Zubereitungssauer: ca. 50 Minuten

Risotto

1. Zwiebelstücke im Öl dünsten, bis sie glasig werden. Risottoreis dazugeben, 1 Minute mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. So lange köcheln, bis der Weisswein fast verdampft ist.
2. Ab jetzt immer wieder heisse Gemüsebouillon nachschütten, sodass der Risotto immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Regelmässig umrühren.
3. Sobald der Reis fast gar ist, alle Zutaten bis und mit Zitronensaft einrühren.
4. Ein Viertel der Kräuter für den Fisch zur Seite legen, den Rest der Kräuter kurz vor dem Servieren in den Risotto einrühren und abschmecken.

Lachs

1. Ofen auf 70° Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Filets trockentupfen, danach mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Im Mehl wenden, sodass die Lachsfilets rundherum nur leicht bemehlt sind.
3. Den Frischkäse mit den restlichen Kräutern, Knoblauch, Salz und etwas Pfeffer verrühren, abschmecken und - wenn vorhanden - in einen Spritzsack füllen.
4. Lachsfilets beidseitig in der Butter braten (total plus/minus 5 Minuten, je nach Dicke und gewünschter Garstufe). Bis zum Servieren im Ofen warmstellen.
5. Risotto auf Teller verteilen, Lachs dazugeben, mit Frischkäse bespritzen oder belegen. Mit Microgreens garnieren.

Wein-Tipp

Pol Caston Brut Champagne AOC

Glänzendes Goldgelb. Frische Hefenote begleitet von exotischen Aromen. Im Gaumen mit einer feinen, gut eingebundenen Perlage und lang anhaltend.

[Jetzt Im Weinshop ansehen](#)

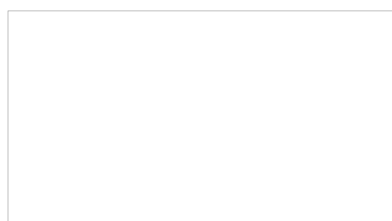


[PDF herunterladen](#)

Filter

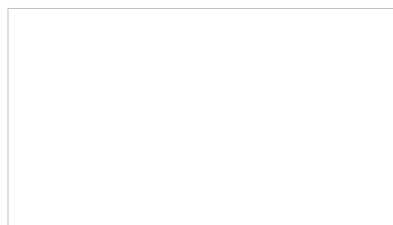
Hauptgerichte

Verwandte Beiträge



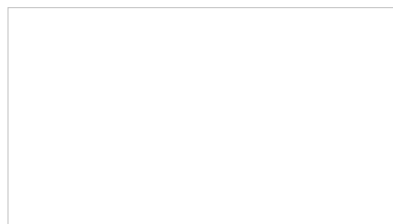
Hauptgerichte | 17.12.2024

[Kürbis-Wellington mit zweierlei Pilzen](#)



Hauptgerichte | 19.11.2024

[Pljeskavica mit Ajvar](#)



Hauptgerichte | 12.11.2024

[Süßkartoffel-Curry mit Linsen](#)

Neuste Beiträge



Apéro und Vorspeise | 23.12.2024

[Zupf-Stern aus Blätterteig mit Schinken und Frischkäse](#)



Hauptgerichte | 17.12.2024

[Kürbis-Wellington mit zweierlei Pilzen](#)



Apéro und Vorspeise | 10.12.2024

[Weisser Glühwein mit Äpfeln](#)

Newsletter

Bleiben Sie mit dem Denner Newsletter immer auf dem neusten Stand. Melden Sie sich jetzt an!

Zur Einkaufsliste

Erstellen Sie Ihre eigene Einkaufsliste und teilen Sie diese mit Ihren Freunden.

[Zur Einkaufsliste](#) Neue Einkaufsliste erstellen

Denner Filiale in Ihrer Nähe



Einkaufen

- [Aktionen](#)
- [Sortiment](#)
- [Wein](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Aktionsalarm](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

Kontakt & Hilfe

- [Kundendienst](#)
- [Kontaktformular](#)

Filialen

- [Alle Standorte](#)

Rechtliches

- [Datenschutzerklärung](#)
- [Rechtliche Hinweise](#)
- [Impressum](#)

Gewinnspiele

- [Kreuzwörtertsel](#)
- [Sudoku](#)

Unternehmen

- [Über uns](#)
- [Nachhaltigkeit](#)
- [Medien](#)

Denner App

Social Media

Facebook facebook.com/denner.ch

Instagram instagram.com/denner_schweiz

YouTube youtube.com/DennerAG

LinkedIn linkedin.com/company/denner-ag

[tiktok](#)

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)

