

Zander mit Parmesan-Risotto und Zucchini

Für zwei Personen

300 g Zanderfilet mit Haut	150 g Risottoreis	2 Zucchini
2 Schalotten	60 g Butter	100 ml Schlagsahne
50 g Parmesan	500 ml Kalbsfond	50 ml Wermut
50 ml trockener Weißwein	1 Bund glatte Petersilie	Olivenöl, Dill
Gemüsefond, Mehl	Salz, schwarzer Pfeffer	

Die Zucchini waschen, trocken tupfen und in dünne, lange Stückchen schneiden. Zwei Esslöffel Öl sowie 30 Gramm der Butter erhitzen. Die Zucchini darin andünsten. Anschließend mit Wermut und Sahne abschmecken. Den Zander waschen, trocken tupfen und mehlieren. Anschließend in einer Pfanne mit heißem Öl braten. Öl mit Butter erhitzen. Eine Schalotte abziehen und klein schneiden. Anschließend im Öl dünsten. Den Reis dazugeben und glasig werden lassen. Den Weißwein zugeben und einkochen lassen. Danach mit Brühe aufgießen und den Risotto schlotzig ziehen lassen. Rinderfond nach Bedarf zugeben, bis das Risotto bissfest gegart ist. Den Parmesan reiben und zum Schluss mit einem Stück Butter zufügen. Den Zander mit den Zucchini und dem Risotto auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.

Saveria Kreutzer am 12. April 2012