

Zander-Filet mit Zitronen-Risotto und Salsa verde

Für zwei Personen

2 Zanderfilets, à 200 g	150 g Risottoreis	50 g Lauch
2 Zitronen	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
30 g Parmesan	400 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein
60 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Lauch putzen, waschen, trocken tupfen, längs achteln und in kleine Streifen schneiden. Von dem Olivenöl eine kleine Menge in einem Topf erhitzen und den Lauch darin einige Minuten andünsten. Den Risottoreis zugeben und glasig dünsten. Den Reis mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen, aber nicht zum Kochen bringen. Den Fond nach und nach zu dem Reis geben und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren circa 15 Minuten kochen lassen. Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit einer kleinen Menge Olivenöl erhitzen und den Fisch darin anbraten. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit den Basilikumblättern sowie dem restlichen Olivenöl pürieren. Die Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitronen waschen und trocken tupfen. Von der einen Zitrone etwas von der Schale abreiben, halbieren und auspressen. Die andere Zitrone in Schnitzen schneiden und zur Seite stellen. Die Zitronenschale sowie zwei bis vier Esslöffel Zitronensaft zu dem Risotto geben und einkochen lassen. Den Parmesan reiben. Das Risotto vom Herd ziehen, den Parmesan und die Butter unter das Risotto ziehen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Zanderfilet zusammen mit dem Risotto auf einem Teller anrichten. Die Salsa darüber träufeln und servieren.

Martha Bühler-Tschikof am 16. September 2013