

# Lauch-Ziegenkäse-Risotto mit Wolfsbarsch-Medaillons

## Für 2 Personen

4 Wolfsbarschmedaillons a 50 g	200 g Risottoreis	4 Scheiben Pancetta
150 g Lauch	1 Schalotte	0,5 Bund Petersilie
100 g Ziegenfrischkäse	750 ml Gemüsefond	75 ml trockenen Weißwein
1 EL Butter	Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Die äußere Haut von dem Lauch abziehen und ihn in Ringe schneiden. Die Lauchringe in einem Topf mit etwa 200 Millilitern Wasser, einer Prise Salz und 2 Esslöffeln Weißwein etwa zehn Minuten schmoren lassen. Die Schalotte abziehen, klein hacken und in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und so lange rühren, bis die Körner glasig sind. Den restlichen Weißwein aufgießen, salzen und das Risotto etwa 15 Minuten bissfest garen. Währenddessen nach und nach den Gemüsefond angießen. Die Petersilie abzupfen und fein hacken. Den geschmorten Lauch zu einer Crème pürieren und diese mit der gehackten Petersilie würzen. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und pfeffern. Jedes Filet mit einer Scheibe Pancetta umwickeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets bei großer Hitze von jeder Seite anbraten. Die Filets im Backofen etwa fünf Minuten fertig garen. Den Ziegenfrischkäse, die Lauchcreme und die Butter unter das Risotto rühren. Das Lauch-Ziegenkäse-Risotto auf Tellern geben, je zwei Wolfsbarschfilets darauf anrichten, reichlich Pfeffer darüber streuen und servieren.

Barbara Miraglia am 05. September 2011