

Kräuter-Risotto, Zander-Filet, Spargel, Zitronen-Soße

Für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
125 g Butter	150 g Parmesan	400 ml Gemüsesfond
40 ml halbtrockener Weißwein	½ Bund krause Petersilie	½ Bund Basilikum
½ Bund Rucola	½ Bund Thymian	Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

300 g Zanderfilet mit Haut	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
125 g Butter	1 Zweig Rosmarin	½ EL Olivenöl
Mehl	Salz	Pfeffer

Für den Spargel:

4 Stangen grüner Spargel	35 g Butter	2 EL dunkler Balsamicoessig
2 EL brauner Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Zitronensauce:

1 Zitrone	2 Eier	2 EL Schmand
50 g Butter	1 TL scharfer Dijon-Senf	3 EL Balsamicoessig
1 TL getrockneter Estragon	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Risotto: Die Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Beides in einem Topf in etwas Butter andünsten. Risotto hinzugeben und glasig anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen. Diesen fast vollständig verkochen lassen, dann die Hälfte des Fonds angießen.

Risotto leise köcheln lassen, hin und wieder umrühren und immer wieder etwas Fond nachgießen. Petersilie, Basilikum, Rucola und Thymian abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Parmesan reiben.

Nach ca. 18 Minuten Kochzeit Kräuter, restliche Butter und Parmesan zum Risotto geben und gut vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Fisch: Zanderfilet waschen, trockentupfen und auf Gräten untersuchen. Fisch portionieren und die Hautseite mehlieren. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets mit Rosmarin und Knoblauch von beiden Seiten kross braten. Butter hinzugeben, schmelzen und Fisch mit flüssiger Butter arosieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Fisch mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spargel: Spargel putzen und kurz unter kaltem Wasser abspülen. Trockentupfen und am unteren Ende jeder Stange ca. 1 cm abschneiden. Olivenöl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Spargel darin rundherum anbraten, bis er eine schöne glänzende Farbe bekommt. Anschließend Spargelstangen mit Zucker bestreuen und gut durchschwenken. Sobald der Spargel karamellisiert ist, mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zitronensauce: Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Eigelb, Zitronensaft, Schmand, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer verrühren. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und anschließend langsam zur Sauce geben. Mit dem Stabmixer verrühren und mit Estragon abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Schmid-Kölbl am 11. Januar 2021