

Saibling-Filet mit Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

Für den Fisch:

200-300 g Saibling-Filet	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	100 g Butter
1 EL Erdnussöl	Mehl	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

120-125 g Risottoreis	1 kleine Schalotte	1 Zitrone, Abrieb, Saft
100 g Butter	100 g Parmesan	1 L Gemüsefond
200 ml Weißwein	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Frucht	1-2 Zweige Dill
-------------------	-----------------

Für den Fisch:

Etwas Erdnussöl in eine Pfanne geben und bei niedriger Hitze erwärmen.

Saibling in zwei Stücke portionieren. Hautseite mehlieren und salzen.

Pfanne mit Öl stärker erhitzen und den Fisch auf der Hautseite anbraten.

Dann die Temperatur herunterstellen und den Fisch ganz langsam in der Pfanne gar ziehen lassen. Butter zum Fisch geben. Fisch zum Schluss mit etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Risotto:

Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Parmesan reiben.

Butter in einen Topf geben und die Schalotte darin andünsten.

Dann Reis zugeben. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen.

Unter Rühren immer wieder warmen Gemüsefond nachgießen und etwas Zitronensaft hinzugeben. Nach 20 Minuten den Parmesan je nach Geschmack und Bindung unterrühren.

Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone in Scheiben schneiden. Zitrone und Dill als Garnitur verwenden.

Sabrina Gerres am 23. Februar 2026