

Zitronen-Risotto mit gebratenem Zander-Filet

Für 4 Personen

Tomatenfond:

2 kg Romatomen	1 Zitrone, unbehandelt	6 EL Gin
2 Sternanis	2 EL Meersalz	2 EL Zucker

Risotto:

1 Schalotte	1 Zitrone, unbehandelt	2 EL kandierte Zitrone
1 Bund Basilikum	80 g Parmesan	1 EL Olivenöl
80 g Butter	240 g Risottoreis	80 ml Weißwein
650 ml weißer Tomatenfond	Meersalz	

Für den Zander:

4 Zanderfilets mit Haut a 80 g	Meersalz, Pfeffer	1 EL Mehl
4 EL Olivenöl	50 g Butter	1 Knoblauchzehe
3 Thymianzweige		

Zitronen-Nuss-Butter:

1 Zitrone	2 EL Butter	Zucker
-----------	-------------	--------

Für den weißen Tomatenfond die Tomaten vierteln, vom Strunk befreien. Die Zitrone abspülen, trocknen und 6 breite Zesten abziehen. Dann den Saft auspressen. Tomaten mit 3 EL Zitronensaft, den Zesten, Gin, Sternanis, Meersalz und Zucker in den Mixer geben und bei höchster Stufe ca. 1 Minute mixen. Dann die Masse durch ein doppelt gelegtes Passiertuch in eine Schüssel über Nacht abtropfen lassen. Den aufgefangenen Fond bis zur weiteren Verarbeitung im Risotto beiseite stellen. Für das Zitronenrisotto die Schalotte schälen und fein schneiden. Die Zitrone abspülen, trocknen und 6 breite Zesten abziehen. Kandierte Zitrone fein hacken. Basilikumblätter fein schneiden. Parmesan fein reiben. Die Schalotte mit 1 EL Olivenöl und 10 g Butter im Schnellkochtopf farblos anschwitzen. Den Reis und die Zitronenzesten untermischen und einige Minuten mitdünsten lassen, dann mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verdampft ist, 650 ml vom vorbereiteten Tomatenfond dazugeben und den Schnellkochtopf verschließen. Auf Stufe I fünf Minuten kochen lassen. Den Schnellkochtopf öffnen und den Reis probieren. Falls er noch nicht die richtige Konsistenz hat, in traditioneller Weise weiterkochen (d.h. evtl. noch etwas Brühe angießen und rührend weich kochen). Sobald der richtige Garzustand erreicht ist, den Schnellkochtopf vom Herd nehmen, kandierte Zitronen hinzufügen, Risottoreis evt. nachsalzen und mit der restlichen Butter, Parmesankäse und Basilikum vermischen. Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. In einer Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite bei mittlerer Hitze fast gar braten. Dann Butter, eine zerdrückte Knoblauchzehe und Thymian dazugeben, Zander wenden und fertig braten. Für die Zitronen-Butter, die Zitrone dick schälen und filetieren. Die Butter in einer Sauteuse schmelzen, bis sie eine leicht bräunliche Farbe aufweist und leicht anfängt zu schäumen. Dann die Zitronenfilets hinein geben, kurz schwenken und abschmecken. Das Risotto auf der Mitte von vorgewärmten Tellern anrichten, das gebratene Zanderfilet darauf setzen. Die Zitronenfilets um das Risotto anrichten und mit der geschäumten Butter umgießen. Nach Belieben mit Dill oder Kerbel aus garnieren.

Frank Buchholz Mittwoch, 12. August 2009