

# Wolfsbarsch, Pfifferling-Risotto, Basilikum-Emulsion

## Für 4 Personen

|                             |                            |                           |
|-----------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 2 Schalotten                | 250 g frische Pfifferlinge | 400 ml Geflügelfond       |
| 6 EL Butter                 | 150 g Risottoreis          | 100 ml trockener Weißwein |
| 4 Wolfsbarschfilets à 140 g | Meersalz, Pfeffer          | 7 EL Olivenöl             |
| 100 g Basilikum             | 20 g Parmesan              |                           |

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die frischen Pfifferlinge gründlich putzen, evtl. halbieren. Geflügelfond in einem Topf erhitzen. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und eine fein geschnittene Schalotte farblos anschwitzen. Den Reis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und nach und nach mit dem kochend heißen Geflügelfond auffüllen, und den Risotto unter ständigem Rühren bissfest garen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 2 EL Olivenöl auf der Hautseite anbraten, in den vorgeheizten Ofen geben und noch ca. 4 Minuten garziehen lassen, er soll im Kern noch glasig sein. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Basilikum mit 5 EL Olivenöl in einen Mixbecher geben und fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren. Restliche Schalotte in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, die Pfifferlinge zugeben und anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fischpfanne aus dem Ofen nehmen, 2 EL Butter zugeben und mit einem Löffel die zerlassene Butter über die Fischfilets geben Parmesan fein reiben. 1 EL Butter und Parmesan unter den Risotto rühren, Pfifferlinge ebenfalls untermischen, abschmecken und anrichten. Die Fischfilets obenauf legen und mit der Basilikum-Emulsion beträufeln.

Karlheinz Hauser 02. Juli 2012