

Risotto mit Trevisano und gebratenem Bachsaibling

Für 4 Personen

2 Schalotten	400 ml Geflügelfond	6 EL Butter
150 g Risottoreis	100 ml trockener Weißwein	1 Trevisano
1 Chicorée	1 Bund Rucola	30 g Parmesan
4 Bachsaiblingfilets à 140 g	Meersalz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
1 TL Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Schalotten schälen und fein hacken. Geflügelfond in einem Topf erhitzen. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und fein geschnittene Schalotten 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. Trevisano und Chicorée waschen, trocken schütteln und die Blätter in Streifen schneiden. Rucola abspülen, trocken schütteln, grob schneiden. Parmesan fein reiben. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofeneigneten Pfanne mit 2 EL Olivenöl auf der Hautseite anbraten, in den vorgeheizten Ofen geben und noch ca. 4 Minuten garziehen lassen, der Fisch sollte im Kern noch glasig sein. 1 EL Butter und Parmesan unter den Risotto rühren. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Trevisano- und Chicoree-Streifen kurz anschwanken, mit Zucker bestreuen, diesen karamellisieren lassen. Dann alles direkt unter den Risotto heben. Rucola ebenfalls unterheben und abschmecken. Fischpfanne aus dem Ofen nehmen, 2 EL Butter zugeben und mit einem Löffel die zerlassene Butter über die Fischfilets geben. Risotto anrichten, die Fischfilets obenauf legen und servieren.

Karlheinz Hauser am 10. Februar 2014