

Gebratener Zander mit Champagner-Risotto

Für 4 Personen

800 g Zanderfilet	500 g Riesen-Garnelen	300 g Risottoreis
200 ml Sekt (trocken)	70 g Butter	2 Schalotten
1 Zitrone	10 Safran-Fäden	2 Bund Petersilie, glatt
800 ml Geflügelfond	3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Anschließend 20 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Den Risottoreis zufügen und unter Rühren glasig werden lassen. Das Ganze mit Champagner ablöschen und etwas einkochen lassen. Nun die Safran-Fäden unterrühren, den Geflügelfond nach und nach hinzugeben und circa 20 Minuten, unter mehrmaligem Rühren, ohne Deckel köcheln lassen. Das Fischfilet waschen, trockentupfen, in acht Portionen teilen und beidseitig salzen und pfeffern. Die Zitrone pressen. Die Garnelen am Rücken längs aufschneiden und von Schale und Darm befreien. Anschließend waschen, trockentupfen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Zanderfilets mit der Hautseite nach unten bei starker Hitze im heißen Olivenöl circa drei Minuten knusprig braten, danach wenden und circa zwei Minuten fertig braten. Danach die Filets herausnehmen und warm stellen. Nun die Garnelen im Zander-Bratfett zwei Minuten beidseitig braten und mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Gramm Butter unter das fertige Risotto heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie abrausen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die restliche Butter in einer Pfanne leicht anbräunen, die Petersilie zugeben und kurz andünsten. Die Zanderfilets mit den Garnelen und dem Risotto auf Tellern anrichten, mit der Petersilienbutter beträufeln und heiß servieren.

Horst Lichter am 18. Dezember 2010