

Kräuter-Risotto mit Zander und frittiertem Basilikum

Für 4 Portionen

200 g Risottoreis	80 ml Weißwein	500 ml Brühe
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	70 g Butter
70 g Parmesan	3 EL Kräuter	600 g Zanderfilet
2 Rosmarinzweige	1 EL Öl	20 Basilikumblätter
Salz, Pfeffer, Öl		

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Beides in einem Topf mit der Butter andünsten. Risotto zufügen und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, fast verkochen lassen und mit der Hälfte der Brühe auffüllen. Leise köcheln lassen, ab und zu umrühren und immer wieder etwas Brühe angießen. Nach 18 Minuten die klein geschnittenen Kräuter zufügen und den Parmesan untermengen.

Den Fisch portionieren und in einer Pfanne mit dem Öl und Rosmarin kross braten.

Basilikum in 160 °C heißem Öl (Fritteuse oder kleiner Topf) so lange frittieren, bis keine Bläschen mehr aufsteigen und das Basilikum eine schöne dunkelgrüne Farbe bekommen hat, das dauert 30 Sek. Auf Küchenkrepp trocknen lassen und mit Salz würzen.

Risotto auf einen tiefen Teller geben, den Fisch darauf oder seitlich anlegen und mit dem frittierten Basilikum garnieren.

NN am 25. März 2025