

# Viktoriasee-Barsch mit Kapern-Kruste und Safran-Risotto

## Für 2 Personen

400 g Viktoriaseebarsch	200 g Risottoreis	100 g Parmesan, am Stück
250 g Zucchini, kleine	1 Zitrone, unbehandelt	3 Zehen Knoblauch
0,5 Bund Petersilie, glatt	2 Zweige Thymian	30 g Kapern, eingelegt
50 g getrocknete Tomaten in Öl	1 TL Dijon-Senf, gekörnt	250 ml Riesling, trocken
1000 ml Geflügelfond	4 EL Olivenöl	2 g Safran
Pfeffer, schwarz	Meersalz	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit dem Geflügelfond erhitzen. Zwei Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Einen Topf mit zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen, den Knoblauch darin andünsten, den Reis hinzugeben und umrühren, bis er glasig ist. Das Ganze mit 125 Millilitern Wein ablöschen und so lange rühren, bis dieser eingekocht ist. Unter ständigem Rühren immer wieder den warmen Geflügelfond hinzugeben. Die Tomaten und die Kapern mit einem Küchentrepp abtropfen und grob hacken. Ein paar Blätter von der Petersilie und dem Thymian zupfen und zum späteren Dekorieren beiseite stellen. Die restliche Petersilie und den restlichen Thymian zupfen und ebenfalls grob hacken. Die Tomaten, die Kapern und die Kräuter mit dem Senf vermengen und salzen und pfeffern. Die Zucchini putzen und in dünne Scheiben schneiden. Den restlichen Knoblauch abziehen und fein hacken. Eine Zitrone halbieren und den Saft auspressen. In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen, den Knoblauch und die Zucchinischeiben darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch auf die Zucchinischeiben in die Pfanne legen, den restlichen Wein angießen und drei Minuten mitdünsten. Anschließend die Fischfilets mit der Kapernmasse bestreichen. Die Pfanne für 18 Minuten in den Ofen geben. Den Parmesan reiben und mit dem Safran unter das Risotto mengen. Den Viktoriaseebarsch mit der Kapernkruste, der Zucchini und dem Safran-Risotto auf Tellern anrichten und mit der Petersilie und dem Thymian garnieren.

Hännes Beck am 10. März 2010