

Zitronen-Risotto mit gebratenem Fisch-Filet

Für 2 Personen

1 Lachsforellenfilet	150 g Risottoreis	200 g Parmesan
1 Stange Sellerie	2 Schalotten	1 Zitrone, unbehandelt
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Dill	1 Ei
110 g Butter	60 ml Sahne	1 l Gemüsefond
0,25 l Riesling, trocken	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Schalotten abziehen, den Sellerie klein schneiden und beides mit einem Zerkleinerer zu feinem Mus verarbeiten. Die Zitronenschale abreiben. Rosmarin und Dill zupfen und fein hacken. In einem Topf 30 Gramm Butter mit einem Schuss Olivenöl erhitzen und das Schalotten-Sellerie-Mus glasig dünsten. Anschließend den Risottoreis hinzugeben. In einem Topf den Gemüsefond erhitzen, eine Kelle davon über den Reis geben und umrühren, bis dieser den Fond aufgesogen hat. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis bissfest ist. Anschließend die geriebene Zitronenschale und den gehackten Rosmarin unterheben. Den Parmesan reiben. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Parmesan, der Sahne und etwas Pfeffer vermengen. Den fertigen Risotto vom Herd nehmen und die Ei-Mischung sowie 30 Gramm Butter unterziehen und das Ganze mit Salz würzen. Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in zwei Portionen teilen. Anschließend die Haut in kleinen Abständen einschneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und das Fischfilet mit etwas Zitronensaft säuern. Mit Salz würzen. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen, den Fisch darin auf der Hautseite kross anbraten und auf der Filetseite kurz garen. Anschließend mit dem Riesling ablöschen. Das fertige Fischfilet zusammen mit dem Zitronenrisotto auf Tellern anrichten und mit dem gehackten Dill garnieren.

Guido von Schönning am 12. April 2010