

Wolfsbarsch mit Zitronen-Thymian-Risotto

Für 2 Personen

2 Wolfsbarschfilets, a 200 g	160 g Risotto	150 g Erbsen
2 Schalotten	4 Knoblauchzehen	1 Zitrone
50 g Parmesan	40 g Butter	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	500 ml Gemüsefond	50 ml trockener Weißwein
1 EL Wodka	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und den Knoblauch und die Schalotten darin andünsten. Danach mit dem Weißwein ablöschen. Die Schale der Zitrone reiben und etwa die Hälfte der Schale mit in den Topf geben. Das Ganze aufkochen und reduzieren lassen. Den Risotto dazu geben und einrühren. Mit einem Schöpflöffel nach und nach den Fond zu geben und einrühren. Den Risotto bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die restliche Butter, die Zitronenschale, den Zitronensaft und den Wodka zu geben und verrühren. Einen Zweig Thymian zupfen und fein hacken. Den Parmesan reiben und mit zu dem Risotto geben. Die Erbsen ebenfalls zu geben und gut vermengen. Bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und den Fisch kurz auf der Fleischseite anbraten. Danach wenden und auf der Hautseite weiter braten. Die restlichen Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Dieses zusammen mit dem Thymian- und Rosmarinzweig in die Pfanne geben. Den Fisch bei schwacher Hitze garen, so dass er innen noch glasig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Risotto auf Tellern anrichten. Den Fisch obenauf geben und servieren.

Dirk Friedrichs am 28. Juli 2010