

## Gebratener Wolfsbarsch mit Basilikum-Risotto

### Für zwei Personen

2 Wolfsbarschfilets, mit Haut	150 g Risotto	4 Schalotten
100 g Parmesan	6 EL Butter	250 ml Fischfond
500 ml Hühnerfond	500 ml trockener Weißwein	100 ml Wermut
200 ml Schlagsahne	40 g Crème-fraîche	5 EL milder Senf
1 Bund Basilikum	Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Den Parmesan reiben. Die Basilikumblätter abzupfen und klein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Hälfte der Schalotten anschwitzen, danach den Risottoreis dazugeben und anrösten. Anschließend mit 250 Millilitern Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Unter ständigem Rühren immer wieder Hühnerfond angießen bis das Risotto eine cremige Konsistenz hat. Diesen Vorgang etwa 20 Minuten wiederholen und im Anschluss den Parmesan und etwa vier Esslöffel Butter unterheben und mit dem Basilikum verrühren. Zwei Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und darin die übrigen Schalotten mit dem Senf anschwitzen. Anschließend mit dem Fischfond, dem Wermut und dem übrigen Weißwein ablöschen und kurz aufköcheln lassen. Das Ganze mit der Schlagsahne auffüllen und reduzieren lassen. Abschließend die Crème-fraîche unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch waschen, trockentupfen, auf der Hautseite leicht einritzen, mehlieren, salzen und pfeffern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Fisch zuerst auf der Haut anbraten, wenden und anschließend die Pfanne vom Herd nehmen, damit der Fisch nachzieht. Den Wolfsbarsch mit dem Risotto auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Achim Herr am 03. Januar 2011