

Regenbogen-Forelle mit Waldpilz-Risotto

Für zwei Personen

1 Regenbogenforelle, a 450 g	100 g Kräuterseitlinge	100 g braune Champignons
125 g Risottoreis	40 g Parmesan am Stück	1 Mandarine
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	350 ml Geflügelfond
125 ml Gemüsefond	Butter	30 g kalte Butter
180 ml Weißwein	50 ml Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Schnittlauch	1 EL bunte Pfeffer-Mischung	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Forellen waschen, trocken tupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. In dem Bräter etwas Olivenöl erwärmen und die Forellen von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend mit dem Gemüsefond und Weißwein ablöschen. Den Bräter in den Ofen stellen und den Fisch etwa 20 Minuten garen lassen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Den Geflügelfond aufkochen. Den Parmesan reiben. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Den Reis hinzufügen und unter Rühren glasig werden lassen. Den restlichen Weißwein hinzugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren einkochen lassen. Nach und nach auch den Geflügelfond zufügen und etwa 20 Minuten weiter garen lassen. Die Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Etwas Butter erhitzen und die Pilze darin anbraten. Das Ganze salzen und pfeffern. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Etwas Schale von der Mandarine reiben. Das Risotto mit Salz, Pfeffer, Mandarinenabrieb und ein paar gemahlene Paradieskörnern abschmecken. Die kalte Butter untermischen. Den Parmesan und die Pilze untermischen und mit Schnittlauch bestreuen. Die Regenbogenforelle mit dem Waldpilzrisotto auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Kurz am 08. Februar 2011