

Fenchel-Risotto mit Schollen-Filet

Für 2 Personen

2 Schollenfilets a 150g	100 g Carnarolireis	1 Schalotte
1 unbehandelte Zitrone	1 Fenchelknolle	6 EL Butter
1 EL Mascarpone	50 g Parmesan	350 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein	2 Zweige Thymian	1 EL Mehl
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schollenfilets waschen, trocken tupfen, mehlieren und mit der Zitrone beträufeln. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Den Parmesan reiben. Die Fenchelknolle vom Strunk befreien, und in feine Streifen schneiden. Die Schalotte abziehen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin beides glasig anschwitzen. Anschließend den Reis hinzugeben, ebenfalls anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Fond nach und nach aufgießen und unter ständigem Rühren das Risotto bissfest garen. Den Parmesan, den Mascarpone und die Hälfte der Butter unter den Reis rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrige Butter in einer Pfanne erwärmen und die Schollenfilets kross anbraten. Danach den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und die Filets gar ziehen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fenchelrisotto mit dem Schollenfilet auf Tellern anrichten und mit dem Thymian garnieren.

Irmi Fischer am 07. Juli 2011