

Pistazien-Risotto mit gebratenem Rotbarben-Filet

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------|---------------------------|---------------------------------|
| 150 g Risotto | 2 Rotbarbenfilets, a 60 g | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Zwiebel | 1 Orange | 40 g Pistazien, ungesalzen |
| 1 Vanilleschote | 1 TL Fenchelsamen | 1 TL getrocknete Lavendelblüten |
| 1 g Safranfäden | 450 ml Gemüsefond | 75 ml Weißwein |
| Chiliflocken | Chilisalz | Olivenöl |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller zum Warmhalten hinstellen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anbraten. Den Risotto zugeben und kurz anbraten. Anschließend mit dem Wein ablöschen und einkacheln lassen. Den Gemüsefond erhitzen und den Safran hineinweben. Immer wieder eine Kelle Gemüsefond zu dem Risotto geben und köcheln lassen. Die Fenchelsamen zerstoßen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Zwei breite Streifen Orangenschale abschneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Ganze zusammen mit den Lavendelblüten unter das Risotto mischen. Kurz vor dem Servieren die Vanilleschote und die Orangenschalen wieder entfernen. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite anbraten. Die Fischfilets aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen und mit etwas Chilisalz würzen. Die Pistazien klein hacken und unter das Risotto mischen. Das Risotto auf Tellern anrichten, die Fischfilets obenauf geben und servieren.

Josef Koziol am 27. Oktober 2011