

Zander mit Pfifferling-Risotto, Mandeln und Brotkrümeln

Für 2 Personen

200 g Zanderfilet	200 g Risottoreis	100 g Parmesan
150 g Pfifferlinge	1 Weizenbrötchen	2 Schalotten
3 Knoblauchzehen	1 Stange Staudensellerie	80 g gehackte Mandeln
30 g Butter	2 EL Mascarpone	500 ml Geflügelfond
200 ml trockener Weißwein	Olivenöl	2 Zweige Thymian
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen 230 Grad Umluft vorheizen und zwei Knoblauchzehen darin für 30 Minuten garen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Mandeln darin anrösten. Das Brötchen zerkleinern und ebenfalls in die Pfanne geben. Das Ganze goldbraun und kross anbraten. Anschließend herausnehmen, mit Salz bestreuen und beiseite stellen. Den Fond zum Kochen bringen und in einem zweiten Topf etwas Öl erhitzen. Die Schalotten und den restlichen Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Sellerie von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen und eine halbe Stange klein schneiden. Die Pfifferlinge putzen. Die Schalotten, den Knoblauch, die Pfifferlinge und den Sellerie im Öl anschwitzen. Anschließend den Reis hinzugeben, die Temperatur etwas herunterdrehen und den Reis eine Minute glasig dünsten. Anschließend das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, eine Prise Salz hinzugeben und eine Minute kochen lassen, bis der Dunst verflogen ist. Immer wieder eine Kelle Fond zum Risotto geben und ständig rühren, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Nach etwa 20 Minuten sollte der Reis gar sein und in der Mitte noch etwas Biss haben. Den Parmesan reiben. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Zander auf der Hautseite knusprig braten. Anschließend die Butter, die Mascarpone und den Parmesan hinzugeben, gründlich untermischen und den Reis noch zwei Minuten ruhen lassen. Den Thymian zupfen und fein hacken. Die Knoblauchzehen aus dem Ofen nehmen, aus der Schale lösen, mit einer Gabel zerquetschen und am Ende mit dem Thymian unter das Risotto heben. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zander mit dem Pfifferling-Risotto auf Tellern anrichten, mit den Brotkrümeln und den Mandeln garnieren und servieren.

Anne Ehrlich am 02. November 2011