

# Rotbarbe mit Spargel-Risotto und Tomaten-Vinaigrette

## Für 2 Personen

4 Rotbarbenfilets, a 150 g	150 g Risottoreis	50 g Parmesan
60 g grüner Spargel	30 g Pinienkerne	5 reife Tomaten
3 Schalotten	3 Knoblauchzehen	30 g kalte Butter
1 TL Honig	120 ml Olivenöl	weißer Balsamicoessig
150 ml trockener Weißwein	500 ml Geflügelfond	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	1 Chilischote	weißer Pfeffer
Salz		

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Den Fisch mit Salz und weißem Pfeffer würzen und von beiden Seiten kross anbraten. Den Thymian und den Rosmarin zupfen und fein hacken. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Den Thymian, den Rosmarin, die Schalotten und den Knoblauch mit in die Pfanne geben und fünf Minuten braten. Den Spargel von den unteren Enden befreien und klein schneiden. Anschließend den Spargel und den Reis zufügen, kurz mit andünsten, mit dem Weißwein ablöschen und unter Rühren den Wein fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Circa ein Drittel des Geflügelfonds angießen und noch zwei Mal wiederholen, bis der Fond verbraucht ist. Dieser Vorgang braucht circa 20 Minuten. Anschließend das Risotto mit dem Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben. Anschließend die Butter und den Parmesan unterrühren. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Tomaten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Chili halbieren, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Beides gemeinsam mit den Pinienkernen in der Pfanne anschwitzen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Honig unterrühren, mit dem Essig ablöschen und das restliche Olivenöl unterrühren. Die gebratene Rotbarbe mit dem Spargelrisotto auf Tellern anrichten, mit der süß-scharfen Tomatenvinaigrette garnieren und servieren.

Alexander Mairginter am 07. Dezember 2011