

# Fisch-Risotto

## Für zwei Personen

150 g Kabeljaufilet, mit Haut	1 Doradenfilet, à 150 g, mit Haut	4 Garnelen
150 g Risottoreis	5 EL Semmelbrösel	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Parmesankäse	1 g Safranfäden
1/4 Bund glatte Petersilie	3 Lorbeerblätter	3 Stängel Dill
3 EL Butter	1 EL Paprikapulver, edelsüß	50 ml Weißwein
800 ml Gemüsefond	200 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Semmelbrösel mit der Butter und dem Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Anschließend in einer Pfanne rösten. Mit dem Paprikapulver und Salz würzen. Die Petersilie klein hacken und untermischen. Den Safran in 50 Milliliter Wasser einweichen. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, dann die Zwiebel und den Knoblauch in einem Topf anschwitzen. Die Lorbeerblätter hinzufügen. Den Risottoreis zwei Minuten mit dünsten, mit dem Weißwein ablöschen und einkochen. Den Risottoreis immer wieder mit etwas Gemüsefond aufgießen und gar kochen. Den Parmesankäse hobeln. Den Safran, die Butter und den Parmesan unterrühren. Etwas Olivenöl darüber träufeln. Den Kabeljau und die Doradenfilets waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Garnelen von dem Kopf und Schale befreien und den Darm entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Filetstücke anbraten. Die Garnelen zugeben und kurz mit garen. Die restliche Garzeit, die Kabeljaustücke zugeben und gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch mit dem Risottoreis und den Paprikabröseln auf einem Teller anrichten, zum Garnieren etwas Dillkräuter von dem Stängel zupfen, über das Ganze streuen und servieren.

Julia Barten am 29. August 2012