

Zander mit Möhren-Risotto

Für zwei Personen

2 Zanderfilets, mit Haut	150 g Risottoreis, Avorio	40 g Parmesan, gerieben
250 g Möhren	1 Zitrone, unbehandelt	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Basilikum	50 ml Weißwein
30 ml Olivenöl	450 ml Fond	Basilikumöl
Salz, Pfeffer		

Die Möhren schälen und grob würfeln. Anschließend in dem Fond weich kochen und durch ein Sieb gießen. Den Fond auffangen. Einige gewürfelte Möhren beiseitelegen, die restlichen Möhren mit wenig Flüssigkeit pürieren. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein hacken und mit zwei Esslöffel Olivenöl andünsten. Nun den Risottoreis hinzufügen, glasig dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Jetzt 15 bis 20 Minuten bissfest köcheln lassen. Den Risottoreis immer wieder mit etwas Fond auffüllen und dadurch gar kochen. Den Parmesan reiben. Den Parmesan und das Möhrenpüree mit den Möhrenwürfeln unter das Risotto rühren. Fünf Minuten köcheln lassen. Die Zitrone waschen, etwas von der Schale abreiben und unter das Risotto vermengen. Den Zander waschen, trocken tupfen und die Haut leicht einritzen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Zander mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite anbraten. Auf der ausgeschalteten Flamme auf der Fleischseite nachgaren lassen. Den Risotto mit dem Zander anrichten und das Basilikumöl darüber träufeln. Mit den Basilikumblättern garnieren und servieren.

Carlo Macrini am 27. September 2012