

# Steinbeißer in Mandel-Soße mit Möhrchen und Risotto

## Für zwei Personen

2 Steinbeißerfilets	150 g Risottoreis	50 g Parmesan
3 Möhren	1 unbehandelte Zitrone	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Bund Kerbel
2 EL Paniermehl	150 g Butter	1 EL Honig
500 ml Gemüsefond	60 g gemahlene Mandeln	4 ganze Mandeln
1 Lorbeerblatt	1 EL grob zerstoßene Pfefferkörner	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Eine Möhre putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe und die Schalotte abziehen und fein schneiden. Die Schale der Zitrone dünn schälen und die Schale in feine Streifen schneiden. Den Saft der Zitrone anschließend auspressen. Den Kerbel waschen, trocken schütteln, zupfen und bis auf einige Blätter fein hacken. Den Gemüsefond kurz aufkochen und warm halten. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Möhren, den Reis, die Schalotte und den Knoblauch unter Rühren kurz anrösten. Das Ganze mit der Hälfte des heißen Fonds ablöschen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren so lange kochen lassen, bis der Reis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen hat. Den restlichen Fond dazugeben und den Reis unter Rühren bissfest weich kochen. In einem großen Topf 300 Milliliter Wasser mit den Pfefferkörnern, einem Esslöffel Zitronensaft, dem Lorbeerblatt und einem halben Teelöffel Salz zum Kochen bringen. Die Petersilie zupfen und mit in dem Topf geben. Das Ganze zehn Minuten lang kochen lassen. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und in das heiße Wasser legen, so dass sie bedeckt sind. Bei mittlerer Temperatur etwa acht Minuten dünsten. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und mit dem restlichen Zitronensaft, dem Paniermehl, den gemahlenden Mandeln und vier Esslöffel Kochsud pürieren. Zwei Esslöffel Olivenöl dazugeben und alles cremig rühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Möhren waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. Etwa 120 Gramm Butter bei kleiner Flamme in der Pfanne zerlassen, den Honig dazugeben und die Möhren zufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt etwa fünf Minuten ziehen lassen. Ab und an das Ganze schwenken. Wenn die Flüssigkeit vom Risotto vollständig verkocht ist, den Topf vom Herd nehmen. Den Parmesan reiben. Den Parmesan, die restliche Butter, den gehackten Kerbel und zwei Teelöffel Zitronenschale unterheben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die ganzen Mandeln fein hacken. Die Steinbeißer in der Mandelsoße mit den glasierten Möhrchen und dem Zitronenrisotto auf Tellern anrichten, mit den gehackten Mandelkernen und den restlichen Kerbelblättchen dekorieren und servieren.

Badegül Özdemir am 14. November 2012