

# Zander mit Meeresfrüchte-Risotto und Vanille-Curry-Schaum

## Für zwei Personen

200 g Meeresfrüchte-Mix	200 g Zanderfilet	200 g Risottoreis
2 Schalotten	1 Knoblauch	40 g Butter
50 ml Milch	50 ml Sahne	1,5 L Geflügelfond
200 ml Weißwein, trocken	1 Zweig Rosmarin	1 Bund glatte Petersilie
1 Ingwer	1 EL Currypulver	1 Vanilleschote
Olivenöl, Chili	Salz, Pfeffer	

Einen Topf auf den Herd stellen und den Geflügelfond in den Topf geben. Den Geflügelfond zum Sieden bringen. Eine Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen und die Schalottenwürfel in dem Topf glasig anschwitzen, anschließend den Risottoreis mit in den Topf geben. Den Inhalt mit Weißwein ablöschen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Ingwer schälen und zwei Scheiben abschneiden. Eine halbe Vanilleschote und die zwei Ingwerscheiben in den Topf mit dem Reis geben und den Reis immer wieder mit etwas heißer Gemüsebrühe aufgießen, bis der Reis gar ist. Kurz vor Ende der Garzeit die Meeresfrüchte mit in das Risotto geben. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und klein hacken. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Petersilie und den Knoblauch in das Risotto geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Ingwer und die Vanilleschote wieder aus dem Risotto raus nehmen. Das Zanderfilet waschen und trocken tupfen. Eine Knoblauchzehe abziehen und leicht andrücken. Den Rosmarin waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit etwas Butter und Olivenöl erhitzen. Den Zander zusammen mit dem Rosmarin und der Knoblauchzehe in die Pfanne geben und den Zander anbraten. Zum Schluss den Zander mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die zweite Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen, anschließend das Currypulver und das Vanillemark dazugeben. Alles mit Weißwein ablöschen, die Milch und die Sahne mit in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Stabmixer ordentlich mixen. Das Risotto auf einem Teller anrichten und den Zander auf dem Risotto platzieren. Anschließend mit dem Schaum garnieren und servieren.

Kilian Hinzpeter am 14. Januar 2013