

# Risotto al limone mit gebratenem Saibling-Filet

## Für zwei Personen

200 g Risottoreis	2 Saiblingsfilets	1 kleine Zwiebel
4 Knoblauchzehen	1 Bund Petersilie	1 EL Pinienkerne
150 g Parmesan	2 EL Butter	125 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer	

Die Zwiebel und zwei Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und die Schale dünn abschneiden. Die Zitrone auspressen. Die Hälfte der Butter in einem Topf schmelzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen mit etwas Zitronenschale in den Topf geben und andünsten. Den Reis dazugeben, rühren und garen, bis er vom Fett überzogen ist. Den Weißwein und drei Esslöffel Zitronensaft dazugeben und unter Rühren verdampfen lassen. Jetzt die Hitze auf mittlere Temperatur stellen und einige Kellen des Fonds dazugeben. Den Fond reduzieren und immer wieder etwas Fond nachgießen. Das Risotto ständig rühren und etwa 20 Minuten garen lassen, bis die Körner bissfest sind. Die übrigen zwei Knoblauchzehen abziehen, die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und mit dem Knoblauch und der übrigen Zitronenschale fein hacken. Diese Kräuter-Gewürzmischung in ein Schälchen füllen und zum Garnieren beiseite stellen. Die übrige Butter in einer Pfanne schmelzen und die Pinienkerne dazugeben. Den Parmesan reiben. Die Butter und den geriebenen Käse unter den fertigen Reis rühren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Kräuter- Gewürzmischung bestreuen. Die Saiblingsfilets von beiden Seiten mit Meersalz und Pfeffer würzen, zusätzlich die Innenseiten mit Zitronenabrieb einreiben. Die Filets auf der Hautseite in einer heißen Pfanne mit Olivenöl etwa fünf Minuten scharf anbraten. Die Pfanne von der heißen Platte nehmen, die Filets umdrehen und weiter ziehen lassen. Das Risotto auf einem Teller anrichten, mit etwas Parmesan garnieren, die Pinienkerne darüber streuen und die Saiblingsfilets darauf anrichten.

Maximilian Dietrich am 14. August 2013