

# Zander-Filet mit Zitronen-Risotto und Chili-Salat

## Für zwei Personen

300 g Zanderfilet	150 g Risottoreis	120 g Zuckerschoten
1 rote Chilischote	1 grüner Kopfsalat	2 Schalotten
1 Zitrone	100 g Butter	1 TL Honig
150 ml trockener Weißwein	500 ml Eiswasser	2 EL Balsamicoessig, bianco
50 g Parmesankäse	1 Bund Petersilie, glatt	1 Liter Gemüsefond
1 TL Garam Masala	50 ml Olivenöl	1 TL Zucker
Salz, Pfeffer		

Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und feinhacken. Für das Salatdressing den Essig, das Salz, den Honig und zwei Esslöffel Olivenöl verrühren. Nun die Zuckerschoten putzen und in zwei Zentimeter breite, schräge Stücke schneiden. Salzwasser ansetzen und die Zuckerschoten darin zwei Minuten kochen. Anschließend mit dem eiskalten Wasser abschrecken. Die Schalotten abziehen, feinwürfeln und mit dem restlichen Olivenöl drei Minuten glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und drei Minuten mit andünsten. Alles mit dem Wein ablöschen und unter ständigem Rühren weiterdünsten, bis die Flüssigkeit vom Reis vollständig aufgesogen ist. Nun den Abrieb und den Saft einer Zitrone dazugeben und anschließend, mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Nach und nach den Gemüsefond zufügen und unter gelegentlichem Rühren den Reis 20 Minuten bei mittlerer Hitze fertigkochen. Das Zanderfilet waschen, trockentupfen und in vier Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend rundherum vier Minuten braten. Derweil den Parmesankäse reiben und die Petersilie abzupfen und feinhacken. Beides zusammen mit der Butter unter das Risotto rühren. Anschließend die Zuckerschoten unterheben. Zuletzt die Vinaigrette unter den Salat mischen. Das Zanderfilet mit dem Zitronen-Risotto und dem Chili-Salat auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Andrea Neuner am 28. Oktober 2013