

Zander mit Tomaten-Basilikum-Risotto und Wermut-Soße

Für zwei Personen

300 g Zanderfilet	125 g Risottoreis	3 Tomaten
1 Zitrone	25 g Schalotte	1 Knoblauchzehe
60 g Butter	50 g Parmesan	220 g Sahne
280 ml Weißwein, trocken	50 ml Noilly Prat	620 ml Gemüsefond
1 Bund Basilikum	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und kreuzweise einschneiden. Die Tomaten dann kurz in kochendes Wasser tauchen. In eiskaltem Wasser kalt abschrecken, schälen, entkernen und würfeln. Die Blätter vom Basilikum zupfen, waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwei Blätter für die Garnierung zur Seite legen. Von dem Fond 500 Milliliter in einem Topf erwärmen, aber nicht aufkochen. Eine Schalotte sowie die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und beides darin andünsten. Den Risottoreis dazugeben, mitdünsten und mit 200 Millilitern des Weißweins ablöschen. Den Fond nach und nach zugeben, bis er vollständig eingekocht ist. Die übrigen Schlotten abziehen und fein hacken. Einen Teelöffel Butter in einer weiteren Pfanne schmelzen und die Schlotten darin andünsten. Die Schlotten mit dem restlichen Weißwein und dem Noilly Prat ablöschen und einkochen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den übrigen Gemüsefond zusammen mit etwas Zitronensaft und 120 Milliliter der Sahne in die Sauce rühren und erneute einreduzieren lassen. Die restliche Sahne steif schlagen. Von der Sahne circa zwei Esslöffel zusammen mit zwei Esslöffeln kalter Butter in die Sauce geben und pürieren. Den Parmesan reiben. Sobald der Reis al dente gekocht ist, die restliche Butter, den Parmesan und den Basilikum unterrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Zander waschen, trocken tupfen mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in heißem Olivenöl glasig braten. Kurz vor dem Garpunkt etwas Butter zugeben und den Fisch darin schwenken. Die Tomaten sowie den Basilikum unter das Risotto rühren. Den Parmesan reiben und zusammen mit der restlichen Butter ebenfalls unter das Risotto mischen. Je nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Risotto zusammen mit dem Zander auf einem Teller anrichten. Mit den Basilikumblättern garnieren und servieren.

Yvonne Rust am 27. November 2013