

# Steinbeißer-Filet mit Safran-Mandel-Risotto und Chorizo

## Für zwei Personen

2 Steinbeißerfilets, à 120 g	40 g Chorizo	30 g Parmesan, am Stück
150 g Risottoreis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie	0,1 g Safranfäden	15 g gehobelte Mandeln
60 g Butter	50 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsefond
Pfeffer, Salz		

Den Fond in einem Topf erhitzen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Nun den Reis unterrühren und einige Minuten mit anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach den warmen Fond angießen. Bei geringer Hitze einkochen lassen, ab und zu umrühren. Nach der Hälfte der Zeit die Safran Fäden unter den Risotto rühren. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Chorizo in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten. Anschließend die Chorizo auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Steinbeißerfilet waschen, trocken tupfen und in dem Bratfett der Chorizo, von jeder Seite zwei bis drei Minuten, anbraten. Den Parmesan reiben. Die Petersilie waschen und fein hacken. Nun die Mandeln, den Parmesan, die Petersilie und die Butter unter den Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Steinbeißerfilet mit dem Safran-Mandel-Risotto und der Chorizo auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Zeigert am 18. Dezember 2013