

Zander, Zitronen-Basilikum-Risotto, grüner Spargel

Für zwei Personen

2 Zanderfilets, mit Haut	50 g gewürfelter Speck	150 g Risottoreis
1 Bund grüner Spargel	6 Cocktailtomaten	1 unbehandelte Zitrone
2 Schalotten	1 Bund Basilikum	300 g Parmesan
1 EL Mehl	50 g Butter	Butterschmalz
200 ml trockener Weißwein	800 ml Gemüsefond	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Parmesan reiben, das Basilikum zupfen und klein hacken. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin glasig andünsten und den Risottoreis hinzugeben. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, anschließend den Gemüsefond nach und nach hinzufügen und den Reis fertig garen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zander waschen, trocken tupfen und von allen Seiten leicht mehlieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Zander auf der Hautseite darin anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Nach kurzer Zeit wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und den Fisch auf der Fleischseite garziehen lassen. Anschließend noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen. Das Risotto mit dem Zitronensaft abschmecken. Danach 200 Gramm Parmesan, die Butter und das Basilikum unterheben. Den Spargel waschen. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen. Den Spargel zusammen mit dem Speck darin anbraten. Anschließend die Tomaten und den restlichen Parmesan dazugeben. Den Risotto in der Tellermitte anrichten. Das Zanderfilet darauf legen, den grünen Spargel dazugeben und mit einer Zitronenscheibe und ein paar Basilikumblättern garniert servieren.

Andreas Werther am 15. April 2014