

# Zander mit Kräuterseitling-Risotto

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

2 Zanderfilets, à 175 g	1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	Rapsöl, Zucker	Meersalz, Pfeffer

**Für das Risotto:**

200 g Risottoreis	250 g Kräuterseitlinge	1 Schalotte
1 Zitrone	1 Zehe Knoblauch	50 g frischer Parmesan
3 EL Butter	2 EL Butter	100 ml trockener Weißwein
1 L Gemüsefond	1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer

Für das Risotto die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Zwei Esslöffel Butter in der Pfanne erhitzen und die Pilze scharf darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und zwei Esslöffeln Zitronensaft abschmecken und mit etwas Thymian bestreuen. Den Gemüsefond erhitzen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und kleinschneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und beides darin andünsten. Den Reis zugeben und glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und den Wein einkochen lassen. Anschließend auf mittlere Hitze zurückschalten. Mit einer Schöpfkelle immer so viel vom Fond zum Reis geben, dass der Reis gerade bedeckt ist. Wenn der Fond verkocht ist, wieder nachschöpfen. Dies solange wiederholen, bis der Reis außen weich ist und innen noch leichten Biss hat. Wenn der Reis gar ist, Zweidrittel der gebratenen Pilze unter das Risotto rühren. Den Parmesan reiben und mit drei Esslöffeln Butter ebenfalls unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch auf Schuppen und Gräten kontrollieren. Das Rapsöl in einer Pfanne mit Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian erhitzen. Den Fisch auf der Hautseite mit Salz und Zucker abschmecken und vier bis fünf Minuten lang scharf anbraten. Darauf achten, dass er komplett in der Pfanne aufliegt, damit die gesamte Haut knusprig wird. Den Fisch vorsichtig wenden und weitere zwei Minuten garen. Das Risotto im Servierring auf Tellern anrichten und mit den restlichen Pilzen garnieren. Den Fisch auf das Risotto legen.

Katja Reuschlein am 24. Juli 2014