

# Saibling-Filet, Steinpilz-Risotto, Zitronen-Butter

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

200 g Risottoreis	25 g getr. Steinpilze	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	50 g Parmesan	30 g Butter
100 ml Schlagsahne	150 ml Gemüfefond	Salz, Pfeffer

**Für das Saiblingfilet:**

2 kleine Saiblingsfilets	50 g Butter	Salz, Pfeffer
--------------------------	-------------	---------------

**Für die Zitronenbutter:**

1 Zitrone	100 g Butter	Salz, Pfeffer
-----------	--------------	---------------

Die Steinpilze mit kaltem Wasser abspülen und in etwas warmem Wasser einweichen. Den Parmesan reiben. Die Zwiebel sowie den Knoblauch abziehen, fein hacken und in etwas Butter glasig anschwitzen. Den Reis zugeben und etwa drei Minuten mitbraten. Danach die Steinpilze samt Einweichwasser zufügen und mit Salz würzen. Unter ständigem Rühren die Flüssigkeit bis zur Hälfte reduzieren, die Schlagsahne einrühren und etwas köcheln lassen. Nach und nach den Gemüfefond unter ständigem Rühren zugeben. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das Risotto eine cremige Konsistenz hat. Die übrige Butter sowie den Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Saiblingsfilets waschen, trocken tupfen und in etwas Butter in einer Pfanne mit der Hautseite nach unten knusprig braten. Anschließend die Hitze reduzieren, den Fisch wenden und danach nur noch ziehen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die übrige Butter in einem Topf erhitzen, den Zitronensaft dazu geben und mit einem Stabmixer aufschäumen. Die Sauce abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Saiblingsfilets mit dem Steinpilz-Risotto auf einem Teller anrichten und mit der Sauce garnieren.

Stefan Nicodemus am 20. Oktober 2014