

Saltimbocca vom Zander mit Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets a 150g	2 Scheiben Parmaschinken	10 Salbeiblätter
1 EL Butter	1 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

125g Risottoreis	1 Zitrone	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	25g Butter	25g Parmesan
75ml trockener Weißwein	350ml Geflügelfond	Olivenöl

Für das Risotto die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Parmesan reiben.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Risottoreis hinzufügen und unter Rühren glasig anschwitzen. Mit Weißwein aufgießen und diesen bei niedriger Temperatur unter Rühren einkochen. Den Geflügelfond in einem weiteren Topf erwärmen. Ein Viertel des Geflügelfonds zugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang noch dreimal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist und die Körner außen weich und innen noch leicht bissfest sind.

Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren. Den Saft einer Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Zitronenschale und ein Esslöffel Zitronensaft hinzufügen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Zander diesen waschen und trocken tupfen. Salbeiblätter ebenfalls abspülen und trocken tupfen. Auf die Fischfilets jeweils eine Scheibe Schinken geben, anschließend mit jeweils zwei Salbeiblättern belegen und einwickeln.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Fischfilets in der Pfanne von beiden Seiten etwa drei bis vier Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrigen Salbeiblätter in Mehl wenden und in etwas Butter braten. Das Risotto auf Tellern anrichten. Den Zander auf das Risotto legen. Mit Salbeiblättern garnieren und servieren.

Angie Alessio am 29. März 2016