

# Morchel-Rahm-Risotto mit Zander-Filet

**Für zwei Personen**

**Für den Risotto:**

250 g Risotto-Reis	50 g Morcheln	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	30 g Parmesan	50 ml Sahne
100 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond	100 ml Karottensaft
5 EL Butter	3 Zweige Kerbel	Salz
Pfeffer		

**Für den Fisch:**

2 Zanderfilets Haut à 180 g	3 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Fleur de Sel
-----------------------------	-------------	-------------------------------

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Risotto Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Butter unter Rühren glasig dünsten, Reis zugeben und anbraten. Mit Wein ablöschen und ca. 2 Minuten aufkochen. Karottensaft und Fond nach und nach angießen, sodass der Reis immer leicht bedeckt ist. Fortfahren bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen und verkocht ist.

Für den Zander diesen mit Butter auf einen Teller geben, mit Fleur de Sel bestreuen und in Frischhaltefolie einwickeln. Im Ofen ca. 15 Minuten garen.

Morcheln gründlich waschen und trocknen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Sahne steif schlagen und Parmesan reiben.

Risotto vom Herd nehmen, Butter, Parmesan und Kerbel unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne unterheben.

Den Morchel-Rahm-Risotto mit Zander auf Tellern anrichten, mit Kerbel garnieren und servieren.

Lilly Lauer-Kummer am 12. Mai 2016