

Blutwurst-Risotto mit Zanderfilet und Sauerkraut-Stroh

Für zwei Personen

Für das Risotto:

125 g Risottoreis	50 g Butter	1 Zwiebel
125 ml Weißwein	600 ml Gemüsefond	30 g Parmesan
200 g Blutwurst im Darm	1 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für das Sauerkrautstroh:

200 g Weinsauerkraut	500 ml Pflanzenöl
----------------------	-------------------

Für den Fisch:

2 Zanderfilets	2 Knoblauchzehen	50 g Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl
Mehl	Salz	Pfeffer

Für das Risotto:

Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. In etwas Butter andünsten, den Risottoreis dazugeben und glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und nach und nach den Gemüsefond angießen.

Dabei immer wieder kräftig rühren. Den Parmesan reiben und mit etwas Butter unterrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocknen, fein hacken und dazugeben. Zum Schluss die Blutwurst in Würfel schneiden und mit der restlichen Butter unterrühren.

Für das Sauerkrautstroh:

Das Sauerkraut ausdrücken, bis es gut trocken ist. Das Öl in die Fritteuse geben und erhitzen. Das Sauerkraut hineingeben, bis es goldgelb und knusprig ist.

Für den Fisch:

Den Zander auf der Hautseite mit Mehl bestäuben und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Kräuterzweige und den angedrückten Knoblauch hineingeben. Den Zander auf der Hautseite knusprig darin anbraten. Die Hitze reduzieren, den Zander wenden und die Butter dazugeben. In der lauwarmen Pfanne garziehen lassen.

Das Risotto auf Tellern anrichten, mit dem Sauerkrautstroh bestreuen, den Zander danebenlegen und servieren.

Josef Weber am 08. März 2017