

Zander auf Birnen-Gorgonzola-Risotto mit Rote-Bete-Soße

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 200 g	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

250 g Risottoreis	2 Birnen	1 rote Zwiebel
100 g Gorgonzola	45 g Parmesan	150 ml trockener Weißwein
800 ml Gemüfefond	3 EL Butter	1 EL Puderzucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Rote-Bete-Sauce:

250 ml Rote-Bete-Saft	100 ml Orangensaft	3 EL Himbeeressig
3 cm Ingwer	1 TL Puderzucker	Salz, Pfeffer

Für das Rosmarin-Popcorn:

50 g Popcornmais	2 Zweige Rosmarin	1 Knoblauchzehe
7 EL Olivenöl	Grobes Meersalz	Pfeffer

Für den Zander:

Die Zanderfilets waschen und trockentupfen. In einer Pfanne mit Olivenöl und Butter von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen

Für das Risotto:

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Olivenöl leicht glasig dünsten.

Risottoreis zugeben und mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Gemüfefond nach und nach zugeben bis der Reis noch leicht biss hat.

Birnen waschen, trockentupfen, entkernen und mit Schale in grobe Würfel schneiden. 2 EL Butter mit Puderzucker in einer Pfanne erhitzen und die Birnen darin karamellisieren.

Risotto zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben. Gorgonzola, Parmesan, Birnen und einen guten EL Butter zum Risotto geben und vermengen.

Für die Rote-Bete-Sauce:

Ingwer schälen und sehr fein hacken. Orangensaft mit Ingwer in einem Topf aufkochen und bis zur Hälfte reduzieren lassen. Rote Bete Saft zugeben und weiter einreduzieren, bis die Sauce eine dickliche Konsistenz hat. Reduktion durch ein feines Sieb gießen und mit Himbeeressig, Puderzucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rosmarin-Popcorn:

Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. 5 EL Olivenöl in einem Topf erwärmen, Knoblauchzehe und 1 Rosmarinzweig zugeben, so dass diese Geschmack an das Öl abgeben. Rosmarin und Knoblauch anschließend entfernen.

2 EL Olivenöl in einem weiteren Topf erhitzen, Popcornmais hineingeben und mit einem Deckel schließen. Mais poppen lassen.

Fertiges Popcorn mit dem aromatisierten Rosmarin-Öl beträufeln. Zweiten Rosmarinzweig hacken und mit Meersalz und Pfeffer zum Popcorn geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniela Baier am 20. November 2018