

Risotto mit Kerbel-Pesto, Zander und Zuckerschoten

Für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis	700 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	100 g Butter
70 g Parmesam	½ Bund Kerbel	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für das Pesto:

½ Bund Kerbel	1 EL Kürbiskernöl	1 Zitrone
30 g Parmesan	2 EL Walnüsse	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Gemüse:

50 g Zuckerschoten	5 Cocktailtomaten	1 Zitrone
2 EL Butter	1 Prise Zucker	Salz

Für den Fisch:

2 Zanderfilets	Mehl	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Für das Risotto:

Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen. In einem zweiten Topf dreiviertel der Butter aufschäumen. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Im Topf mit dem Reis kurz farblos anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Wenn der Alkohol verkocht ist nach und nach mit Fond aufgießen, bis der Reis bissfest gegart ist. Den Parmesan reiben und zum Schluss mit der restlichen Butter dazugeben. Den Kerbel fein hacken und erst kurz vor dem Anrichten unter das Risotto heben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken.

Für das Pesto:

Die Walnüsse kurz in einer heißen Pfanne rösten.

Anschließend mit dem Parmesan, dem Kürbiskern- und Olivenöl und dem Kerbel in einem Mixer zu einem Pesto pürieren. Mit Zitronensaft und Zitronenschale sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten halbieren und mit etwas Salz und Zucker bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten rösten, bis sie leicht braun werden.

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Zuckerschoten darin kurz blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Zuckerschoten darin kurz glasieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für den Fisch:

Die Zanderhaut mit etwas Mehl bestäuben. Den Fisch von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in einer Pfanne mit wenig Öl auf der Haut anbraten, bis sie knusprig ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Fisch noch kurz auf der Fleischseite gar ziehen lassen.

Das Risotto in der Mitte des Tellers anrichten, den Fisch daran anlehnen, mit Zuckerschoten und Tomaten garnieren und mit dem Pesto umranden. Etwas Meersalz über den Fisch geben.

Marie Pulvermacher am 02. Mai 2019