

Zander-Filet mit Rote-Bete-Risotto, Rote-Bete-Chips

Für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets à 250 g	1 Limette	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

250 g Risottoreis	1 Knolle Rote Bete	3 Knollen vorg. Rote Bete
1 rote Zwiebel	1 weiße Zwiebel	150 g Butter
150 g Parmesan	1 Liter Gemüfefond	200 ml trockener Rotwein
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Liebstöckel	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Chips:

1 Knolle Rote Bete	Olivenöl	Salz
--------------------	----------	------

Für die Garnitur:

1 Beet Rote Bete-Sprossen	1 Beet Rettich-Sprossen
---------------------------	-------------------------

Für das Zanderfilet:

Das Zanderfilet waschen und trockentupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch mit Salz ca. 8 Minuten auf der Haut braten. Dann wenden. Fisch nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Limette unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Fisch mit Limetenabrieb würzen.

Für das Risotto:

Petersilie und Liebstöckel abrausen und trockenwedeln. Fein hacken.

Gemüfefond in einen Topf geben und mit Kräutern erwärmen. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Olivenöl und Butter in einem Wok erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Risottoreis dazugeben und kurz anrösten, dann alles mit Rotwein ablöschen. Nach und nach und unter ständigem Rühren ca. die Hälfte des Gemüfefonds einrühren.

Frische Rote Bete schälen, würfeln und in eine Pfanne geben. Ca. 200 ml des warmen Fonds angießen und die Bete darin weich garen.

2 Knollen der vorgegarten Roten Bete würfeln, die dritte Knolle grob zerkleinern und fein pürieren. Rote-Bete-Püree unter das Risotto heben.

Dann die Würfel der vorgegarten und weich gekochten Roten Bete zum Risotto geben. Nach und nach den restlichen Fond einrühren. Parmesan reiben und unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren ein Stück Butter einrühren, damit das Risotto cremig wird.

Für die Chips:

Rote Beete schälen und mit einem Hobel in dünne Chips herstellen. Mit Olivenöl in einer Pfanne knusprig ausbacken. Chips auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und schließlich mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Sprossen auf dem Fisch verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Liliane Fait am 17. Februar 2020