

## Heilbutt-Risotto mit Safran und Dill

### Für zwei Personen

1 Heilbuttfilet à 180 g	200 g Risotto-Reis	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	70 g Parmesan	70 g Butter
150 ml trockener Weißwein	800 ml Gemüsefond	50 g Dill
12 Safranfäden	Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Dill abbrausen, trockenwedeln, Spitzen abzupfen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf Butter erhitzen, Knoblauch und Zwiebel glasig anschwitzen. Reis hinzufügen und glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Reis unter Rühren garen. Safran und Dill unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und mit der Butter zum Risotto geben. Heilbuttfilet kalt abbrausen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und zwei Minuten vor dem Servieren ins Risotto geben und gar ziehen lassen.

Christian Stübinger am 23. November 2016