

# Zander-Filet, Spargel-Risotto, Morchel-Rahm-Soße

## Für 2 Personen

2 Zanderfilets, a 120 g	150 g Risottoreis	60 g Parmesan
1 Bund weißer Spargel	150 g frische Morcheln	5 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Zitrone	1 TL Mehl
2 TL Butterschmalz	1 EL Butter	2 EL kalte Butter
1 EL Olivenöl	200 ml Sahne	650 ml Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein	40 ml Sherrycream	6 Zweige Thymian
0,5 Bund glatte Petersilie	1 Lorbeerblatt	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Spargel schälen und von den unteren Enden befreien. Eine Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen. Die Spargelabschnitte mit der Schalotte, drei Thymianzweigen, der Knoblauchzehe, dem Lorbeerblatt und 500 Millilitern Gemüsefond in einen Topf geben. Das Ganze aufkochen lassen und warm halten. Zwei weitere Schalotten abziehen, klein schneiden und in einem kleinen Topf mit dem Olivenöl anschwitzen. Anschließend den Reis hinzugeben, kurz mitrösten und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze mit einem Deckel abdecken und fünf Minuten am Herdrand quellen lassen. Die restlichen Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Morcheln putzen und der Länge nach halbieren. Beides in einer Pfanne mit einem Teelöffel Butterschmalz anbraten. Anschließend mit dem Sherry ablöschen, den restlichen Fond und die Sahne hinzugeben und leicht sämig einkochen. Den Risotto zurück auf den Herd stellen und nach und nach immer wieder den heißen Fond angießen. Wenn das Risotto zu zwei Drittel fertig gegart ist, den Spargel in Scheiben schneiden, zu dem Risotto geben und beides fertig garen. Den Zander waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten mehlieren. Eine Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz austreichen und den Zander darin langsam braten. Etwas Schale von der Zitrone reiben. Den Fisch wenden, einen Esslöffel Butter, etwas Zitronenschale und die restlichen Thymianzweige hinzugeben und fertig garen. Den Parmesan reiben. Kurz vor dem Servieren das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, die kalte Butter und den Parmesan unterrühren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Petersilie fein hacken. Kurz vor dem Servieren die Morchelrahmsauce mit Salz, Pfeffer, der Petersilie und ein paar Spritzern Zitronensaft abschmecken. Das gebratene Zanderfilet mit dem Spargelrisotto und der Morchelrahmsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 27. Mai 2011