

# Bachsaibling mit Risotto, Rote Bete, Wirsing

**Für zwei Personen**

**Für das Brunnenkresse-Risotto:**

120 g Risotto	200 g Brunnenkresse	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	50 g Pecorino	100 g Butter
100 ml Weißwein	200 ml Geflügelfond	Olivenöl

**Für die Rote Bete:**

2 kl. Knollen Rote Bete	50 ml Geflügelfond	1 Prise Kreuzkümmel
4 EL Himbeeressig	4 EL Olivenöl	

**Für den Ofenwirsing:**

$\frac{1}{4}$ Kopf Wirsing	Muskatnuss	Salz
----------------------------	------------	------

**Für den Bachsaibling:**

2 Saiblingfilets mit Haut	1 Knoblauchzehe	10 g Butter
2 Zweige Thymian	Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Brunnenkresse-Risotto:**

Den Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Für das Risotto zuerst eine Brunnenkressebutter herstellen: Knoblauch abziehen und fein reiben. Brunnenkresse abbrausen und trockenwedeln.

Etwa  $\frac{1}{3}$  der Kresse beiseitelegen. Butter in einem Topf nussig werden lassen und Kresse und Knoblauch darin anschwitzen. Anschließend pürieren und erst kurz vor dem Servieren unter das Risotto rühren.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Zusammen mit Risotto in einem Topf mit Olivenöl glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Geflügelfond erwärmen und nach und nach unterrühren. Pecorino reiben und restliche Brunnenkresse in feine Julienne schneiden. Nach Belieben Blätter zur Garnitur zurückhalten.

Sobald der Risotto al dente ist, mit geriebenem Pecorino, Brunnenkressebutter und Brunnenkresse cremig rühren.

**Für die Rote Bete:**

Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Kreuzkümmel in Olivenöl anrösten, mit Himbeeressig ablöschen und roten Bete darin knackig garen. Mit Geflügelfond ablöschen, sodass eine Emulsion entsteht, die gleichzeitig auch als Sauce serviert werden kann.

**Für den Ofenwirsing:**

Wirsingblätter großblättrig abzupfen, waschen und besonders gut trockentupfen. Zum Trocknen im Ofen die unteren, dicken Teile nehmen damit sie nicht so schnell verbrennen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Auf einem Gitter im Backofen bei 180 Grad ca. 8 Minuten hellbraun trocknen, bis sie kross sind.

**Für den Bachsaibling:**

Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite leicht mit Mehl bestäuben. Knoblauch abziehen und andrücken, Thymian abbrausen und trockenwedeln. Saibling auf der Hautseite in heißem Olivenöl zusammen mit Thymian und Knoblauch kross braten. Wenden, mit Butter arosieren und glasig ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Brunnenkresse garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 01. April 2022