

Reis-Eintopf

Für 4–6 Personen

150 g Staudensellerie	150 g Möhren	4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	500 g Krustentiere	4 El Öl
200 ml trockener Weißwein	2 l Hummerfond oder Fischfond	200 g Fischfilet
250 g Risottoreis	50 g gehackte Mandeln	Zucker
Salz		

Staudensellerie putzen, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und alles fein würfeln. Krustentiere nach Belieben längs halbieren.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch darin 2 Min. andünsten. Mit Weißwein ablöschen und 1 Min. einkochen lassen. Fischfond zugeben und aufkochen. Fisch, Krustentiere, Reis und Mandeln zugeben. Alles mit 1 Prise Zucker und Salz würzen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) offen auf einem Rost im unteren Ofendrittel 20–25 Min. garen.

Tim Mälzer am 08. 04. 2012