

Frisch gekocht
Dienstag, 13. September 2016



Rezept von Richard Rauch

Zander mit Radicchio-Aronia-Risotto

35 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

600 g Zanderfilet, Olivenöl, Butter, Pfeffer, Sardellen, Salz.

Für das Risotto:

300 g Carnaroli-Reis, 1 EL Knoblauch (fein gehackt), 60 g Schalotten (fein gehackt), Thymian, 650 ml Fischfond, 100 g Butter, 500 ml Rotwein, 200 ml Portwein, 2 rote Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 2 EL Aroniabeeren (eingelegt), 2 Radicchio (in 5 mm-Streifen geschnitten und in lauwarmes Wasser gelegt), geriebener Parmesan.

Zum Anrichten: etwas geschnittener Radicchio.

Zubereitung

Die Zanderfilets in Portionen schneiden und an der Hautseite in 1,5 cm-Abständen etwas einschneiden. In die Einschnitte passende Sardellenfiletstücke legen. Die Fischfilets salzen und pfeffern und in Olivenöl und Butter beidseitig goldbraun braten.

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf mit Rotwein, Portwein und Thymian aufkochen und die Flüssigkeit langsam auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und warm halten.

Die Schalotten und den Knoblauch in 50 g Butter anschwitzen. Den Reis hinzugeben, beides zusammen weiter anschwitzen und mit etwas Rotweinreduktion ablöschen. Dann nach und nach mit der warmen Reduktion angießen, sodass der Reis immer bedeckt ist und leicht köchelt. Wenn der Wein aufgebraucht ist, mit heißem Fischfond immer wieder aufgießen, dabei ständig rühren. Nach 10-15 Minuten sollte der Reis bissfest (al dente) sein.

Aroniabeeren, Parmesan, restliche Butter und den gewässerten Radicchio unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto mit dem Zanderfilet auf Tellern anrichten, mit etwas geschnittenem Radicchio servieren.