

Saibling mit Goldhirserisotto

Zutaten Kräuterbutter:

250 g Teebutter
Salz
Pfeffer
Oregano
Thymian
Rosmarin
Frischer Schnittlauch, Petersilie und Kerbel (klein geschnitten)
Frischer Knoblauch (gepresst)

Zutaten Risotto von der Goldhirse:

250 g Goldhirse
Tafelöl
½ Zwiebel fein gehackt
Weißwein
Gemüsefond
125 ml Sahne
Parmesan oder Hartkäse gerieben
Salz, Pfeffer, Tomatenflocken

Zutaten Saiblingsfilet:

4 Saiblingsfilet
Gemüse nach Belieben und Vorrat, wie z.B. Zucchini, Jungzwiebel, Paprika, kleine Tomaten, Zuckerschoten, Brokkoli und je nach Verfügbarkeit roten Zwiebel

Zubereitung Kräuterbutter:

Die Teebutter im Rührkessel schaumig schlagen, Gewürze beimengen. Mit einem Spritzsack auf Butterpapier aufspritzen und einfrieren.

Zubereitung Risotto von der Goldhirse:

Fein gehackten Zwiebel im Öl glasig anrösten; Goldhirse beimengen und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen.
Unter ständigen Rühren Goldhirse leicht kernig fertig kochen.
Vor dem Anrichten mit Sahne, frischem Parmesan oder Hartkäse, Salz, Pfeffer und Tomatenflocken verfeinern und abschmecken.

Zubereitung Saiblingsfilet:

Gemüse mundgerecht in ca. 1x1 cm große Stücke schneiden.
Saiblingsfilets auf Butterpapier legen (je nach Größe halbieren für ein „kleineres Packerl“)
Gemüse darauf legen und mit Salz und Zitronenpfeffer würzen.
Wie ein Zuckerl oder Packerl einschlagen und seitlich mit Spagat zusammenknüpfen.
Fisch samt Gemüse für ca. 20 min bei 140°C im Backofen bei Umluft garen.

Zum Anrichten:

Kräuterbutter ganz leicht erhitzen und á part (=extra angerichtet) servieren.
Zusätzlich kredenzen wir noch Zitronenöl und selbstgemachtes Basilikumpesto.

Zur Dekoration passen besonders gut, getrocknete Tomatenscheiben. Hierfür einfach eine Tomate, so dünn wie möglich in Scheiben schneiden. Auf Butterpapier im Backofen bei 90°C unter mehrmaligem Umdrehen ca. 2 Stunden trocknen lassen.