

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### **Gegrilltes Saiblingfilet mit Waldstaudenrisotto „Wirtshauskuchl-Art“ und Bärlauch**

#### Zutaten

(4 Personen)

- 1 mittelgroßer Zwiebel, fein geschnitten
- Olivenöl
- 300 g Waldstaudenroggen - im Fachhandel erhältlich
- 1/16 L Weißwein
- 100 ml Suppe/Fond zum Aufgießen
- Etwas Hartkäse
- Etwas Obers
- Salz
- Bärlauch-Pesto
- 2 Saiblingsfilets - vom Fischhändler Ihres Vertrauens
- Zitronensaft (halbe Zitrone)
- Salz
- Mehl zum Mehlieren

Zum Anrichten

- Rosmarin

- Kapuzinerkresse
- Basilikum

### Zubereitung

Den fein geschnittenen Zwiebel in Olivenöl glasig anschwitzen, Waldstaudenroggen beifügen und etwas mitbraten, mit Weißwein ablöschen und mit Suppe/Fond aufgießen.

Dann ca. 20 Minuten weich kochen, Flüssigkeit immer wieder kontrollieren, mit geriebenem Hartkäse, Obers, Salz und Bärlauchpesto je nach Geschmack abschmecken.

Den filetierten Saibling mit Zitrone und Salz würzen, mehlieren und in etwas Olivenöl knusprig - gerne auch glasig - braten.

Zum Anrichten die Filets auf das reichhaltige Risotto platzieren und mit frischen Kräutern vollenden.