

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Kartoffelrisotto mit confiertem Kernöl-Saibling

**Koch: Wolfgang Knechtl**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Kartoffelrisotto

- 4 große Kartoffeln (geschält)
- Butter zum Anbraten
- 1 Zwiebel
- 1 l Gemüsefond
- ein Schuss Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 150 g geriebener Käse

Für den confierten Saibling

- 4 Seesaibling-Filets (entgrätet)
- 300 ml Olivenöl
- 300 ml Kernöl
- 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- Abrieb einer Zitrone
- 2 Frühlingszwiebeln

### Zubereitung

- 1.** Für das Kartoffelrisotto zuerst die Kartoffeln in 5 mm kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit der kleingeschnittenen Zwiebel in etwas Butter anbraten. Dann mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond bedeckend aufgießen. Eine angedrückte Knoblauchzehe und ein Lorbeerblatt dazugeben und die Kartoffeln bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren leicht bissfest kochen. Mit etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.
- 2.** Für den Fisch das Olivenöl und das Kernöl in eine tiefe Pfanne gießen und auf ganz niedriger Stufe langsam erhitzen – die Temperatur sollte zirka 50° C betragen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Seesaiblings-Filets für 10 Minuten mit der Hautseite nach unten in das Ölbad legen.
- 3.** Nun den Fisch herausnehmen, mit der Fleischseite nach unten auf ein Stück Küchenpapier legen und die Haut vorsichtig entfernen. Den Seesaibling mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4.** Zum Schluss den geriebenen Käse unter das Kartoffelrisotto rühren und das Risotto in einem tiefen Teller anrichten, je ein Seesaiblings-Filet darauf platzieren und mit etwas Zitronenabrieb und in feine Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.