

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Gegrilltes Süßwasserfisch-Filet auf Waldpilz-Risotto mit Heidelbeeren

#### Zutaten

(4 Personen)

- Olivenöl
- 1/2 kg Carnaroli Reis
- 1 Süßzwiebel
- 50 ml Weißwein
- 1 L Gemüsefond
- 250 ml Obers
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Olivenkraut
- 1 Hand Waldpilze
- Etwas Butter
- 1 EL Petersilie
- 1 Hand Heidelbeeren
- 4 Saiblingsfilets
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Basilikum

## Zubereitung

Topf mit Öl aufsetzen, Carnaroli Reis kurz anrösten. Süßzwiebel klein schneiden und dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, dann mit Gemüsefond und Obers aufgießen bissfest kochen. Rosmarin und Olivenkraut mitziehen lassen.

Pilz putzen nicht waschen und in grobe Stücke schneiden und in einer Pfanne anschwitzen. Pfanne weg vom Ofen stellen und die heißen Pilze mit Butter und einem Zweig Rosmarin ziehen lassen.

Risotto vom Herd nehmen, Kräuter rausholen, Pilze und feingehackte Petersilie unterrühren. Heidelbeeren vorsichtig mitmischen.

Fischfilets putzen, entgräten und die Fleischseite salzen und pfeffern. Dann mit der Fleischseite nach unten in Olivenöl anbraten. Wenden und Hitze reduzieren. Basilikum und Olivenkraut mitziehen lassen.