

GEBRATENER ZANDER

AUF SAFRANRISOTTO UND TOMATENVINAIGRETTE

GANZ EINFACH...

Zander

8 Zanderfilets
Salz, Pfeffer
Butterschmalz, Olivenöl,
2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
2 Schalotten, halbiert
2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Die Filets gründlich waschen, auf einem Küchentuch abtropfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in einer beschichteten Pfanne im heißen Butterschmalz und Olivenöl kross von beiden Seiten anbraten. Thymian, Rosmarin, Schalotten und Knoblauch zugeben, fertig braten, nach ca. 3 - 5 Minuten herausnehmen und warm stellen.



Safranrisotto

6 EL Olivenöl
1 Schalotte
250 g Risottoreis
250 ml Weißwein
700 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer, Safran
30 g kalte Butter
50 g Parmesan

Zubereitung

Das Olivenöl erhitzen. Schalotten fein würfeln und kurz glasieren. Reis zufügen, kurz mit andünsten, mit Weißwein ablöschen und unter Rühren den Wein fast völlig von dem Reis aufnehmen lassen. Den Glügefond angießen und unter ständigem Rühren den Reis garkochen. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Safran, Butter und Parmesan unterrühren und nochmals abschmecken.

Süß-scharfe Tomatenvinaigrette

300 g Kirschtomaten
1 Chilischote
30 g Pinienkerne
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 EL Balsamicoessig
1 TL Honig

Zubereitung

Tomaten waschen. Chili halbieren, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Beides zusammen mit den Pinienkernen in 1 Esslöffel Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, den Honig unterrühren, mit Essig ablöschen und das restliche Olivenöl unterrühren.

Safranrisotto anrichten, je 2 Fischfilets darauflegen und die süß-scharfe Tomatenvinaigrette um das Risotto verteilen.