

Saibling auf Radieschen-Risotto



Zutaten:

Für 2 Personen

- 2 Saiblings-Filets 380-400 g (oder nach Wunsch)
- 2 EL braune Butter (od. Butter, od. neutrales Öl)
- 1 dicke Zitronenscheibe (unbehandelt)
- 1 Zweig Thymian
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 Schalotte
- 3 EL natives Olivenöl
- 230 g Risottoreis
- 120 ml Weißwein, trocken
- 750 ml Gemüsefond, heiß (ggf. Gemüsebrühe)
- etwas Salz & Pfeffer nach Geschmack
- 4 Stiele Petersilie
- 4 Radieschen
- 3 EL frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Schalotte schälen, würfeln und im Olivenöl glasig dünsten.

Risottoreis zugeben, glasig dünsten, anschließend mit dem Wein ablöschen.

Wein verkochen lassen und nach und nach kellenweise den heißen Gemüsefond zugeben.

Brühe zwischenzeitlich immer wieder verkochen lassen und gelegentlich umrühren.

Garzeit ca. 20-25 Minuten.

Nebenbei die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein schneiden.

Radieschen ebenfalls waschen, putzen und in Stifte schneiden.

Petersilie, Radieschen, Butter und Parmesan zum Schluß unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch abwaschen, trocken tupfen, ggf. portionieren.

Braune Butter zerlassen.

Saibling mit Salz & Pfeffer würzen, zur heißen Butter geben, Thymian und die Zitronenscheibe dazugeben.

Mit einem Löffel einige Male heiße Butter über dem Fisch verteilen.

Saibling ungefähr 1 1/2 Minuten je Seite braten, je nach Dicke des Fisches, ggf etwas länger.

Er darf aber nicht trocken werden.

Guten Appetit! 😊