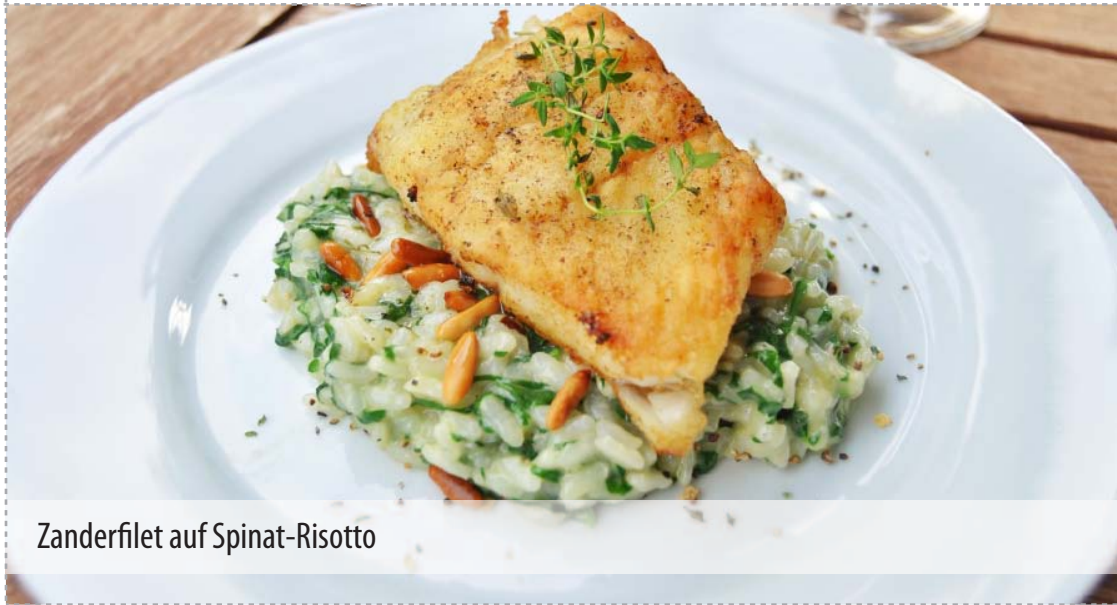




Zutaten für 2 Personen

2 kleine Schalotten
1 Knoblauchzehe
80 g Butter
150 g Risottoreis
100 ml Weißwein
500 ml Fischfond
30 g geriebenen Parmesan
150 g Blattspinat
2 EL Pinienkerne

360 g Zanderfilet (am besten mit Haut)
3 Zweige Thymian
Rapsöl
Salz
Pfeffer



Zanderfilet auf Spinat-Risotto

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch abziehen. Beides fein würfeln. 30 g Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch hinzufügen und glasig dünsten. Den Risottoreis hineingeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen. Den Fischfond nach und nach hinzugeben bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und abkühlen lassen. Spinat verlesen, waschen und trocken-schleudern. Anschließend in feine Streifen schneiden. Wenn das Risotto gar ist, die restliche Butter (50 g), den geriebenen Parmesan, die Spinat-Streifen und 3/4 der Pinienkerne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.

Die Zanderfilets abbrausen und trocken tupfen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Thymian hineingeben. Die Filetstücke salzen und auf der Haut 4 Minuten braten. Wenden und 2 weitere Minuten braten. Zum Schluss mit Pfeffer würzen. (Da ich leider keine Zanderfilets mit Haut bekommen habe, musste ich eine "eigene Haut basteln". Wenn es einem von euch auch so geht, dann gibt es einen "Trick": einfach die Zanderfilets in Mehl wenden.)

Das Spinat-Risotto auf dem Teller anrichten und mit den restlichen Pinienkernen bestreuen. Zanderfilet auf das Risotto legen und genießen. Dazu passt natürlich ein Gläschen vom gekühlten "Van Volxem – Saar Riesling", den wir uns zum Zander gegönnt haben.