

Weißbier-Risotto mit Bärlauchpesto und pochiertem Zanderfilet

4 Portionen



Zutaten für das Risotto:

- 120 g Risotto-Reis
- 800 ml heiße Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe
- 2 Schalotten
- 2 Lorbeerblätter
- 50 ml Weißbier
- Butter
- Bärlauchpesto (siehe unten)

1. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf andünsten. Den Reis dazugeben und glasig andünsten, mit etwas heißer Brühe angießen. Lorbeerblatt zulegen und unterrühren, die Flüssigkeit verkochen lassen.
2. Dann wieder mit weiterer Flüssigkeit angießen und einkochen lassen, solange mit wenig Flüssigkeit angießen und einkochen lassen bis der Reis nach ca. 20 Minuten weich ist.
3. Den fertigen Reis mit Butter verfeinern. Bärlauchpesto nach Geschmack unter den Reis rühren, mit Weißbier abschmecken.

Zutaten für das pochierte Zanderfilet:

- 4 Zanderfilets ohne Haut
- 1 Karotte
- 2 Stücke Stangensellerie
- 1 Stange Lauch
- 2 Zwiebeln
- 1 Zweig Rosmarin

- 1 Zweig Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Teelöffel weiße Pfefferkörner
- 1 TL Korianderkörner
- ¼ l Weißbier
- ½ l Fischfond
- etwas Olivenöl
- kalte Butter

1. Für den Pochierfond alle Gemüse putzen oder schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen. Das Gemüse darin etwas andünsten. Mit dem Weißbier und dem Geflügelfond auffüllen. Alle Kräuter und den Pfeffer zugeben, eine Prise Salz und aufkochen.
1. Zanderfilet in mundgerechte Stücke teilen und in den Pochierfond legen und für ca. 5 Minuten darin ziehen lassen. Auf einem Teller im Backofen warm halten.
2. Vom Pochierfond ca. 150 ml abseihen und einkochen lassen. Mit kalter Butter binden und aufmixen. Risotto auf Teller anrichten. Zanderstücke dazulegen und mit der Buttersauce umgießen.

Bärlauchpesto

Zutaten:

- 120 g Bärlauch
- 20 g Parmesan
- 20 g Pecorino
- 50 g Pinienkerne
- 200 ml Rapsöl

Zubereitung:

1. Bärlauch putzen, waschen und trockenschleudern, Parmesan und Pecorino fein reiben, Pinienkerne ohne Öl hellbraun rösten.
2. Bärlauch klein schneiden und mit den Pinienkernen und etwas Rapsöl in der Küchenmaschine mixen. Die grüne Masse mit den geriebenen Käse in einer Schüssel mischen. Das restliche Rapsöl unterrühren.