

UNSERE SPEISEEMPFEHLUNG:

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
- Zwei Zanderfilets (ca.400 g)
- 3 Zweige Thymian
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Als Erstes die Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides zusammen mit einer Flocke Butter (ca. 30 g) in einem Topf erhitzen und glasig dünsten. Den Risottoreis hinzugeben und kurz mitdünsten und anschließend mit Weißwein ablöschen. Immer, wenn der Großteil der Flüssigkeit verdampft ist, einen weiteren Schluck Fischfond zugeben, bis der Reis noch leicht bissfest ist.

Zeitgleich die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und abkühlen lassen. Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern. 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. Die Filetstücke salzen und auf der Haut 4 Minuten braten. Wenden, Thymian hinzugeben und 2 weitere Minuten braten. Zum Schluss mit Pfeffer würzen.

Das Spinat-Risotto auf dem Teller anrichten und mit den restlichen Pinienkernen bestreuen. Zanderfilet auf das Risotto legen und mit einem Glas Lupus Excelsior genießen.