

„Mariniertes Saiblingsfilet mit der Haut gebraten auf Steinpilzrisotto, umlegt von geschwengten Steinpilzen in Balsamico“

Rezept:

600g Saiblingsfilet	1,5l Geflügelbrühe
160g Risotto-Reis	0,2l Pflanzenöl
ca.400g Steinpilze	0,1l Olivenöl
4 Schalotten	0,1l Weisswein
2 rote Paprika	3 Esslöffel Balsamico
2 Zitronen	Pfeffer
frischer Dill	ca.20g Salz
frischer Rosmarin	Paprika, edelsüß
frischer Thymian	80g Butter
	2 Knoblauchzehen

Beschreibung:

1. Die Schalotten werden gepellt und in feine Würfel geschnitten. Dann werden die Steinpilze gewaschen und geputzt. Von den Steinpilzen werden 200g auch in feine Würfel geschnitten, die restlichen Steinpilze in ca. 1cm breite Stücke. Die Schalotten werden zusammen mit den feingeschnittenen Steinpilzen, einer halben kleingeschnittenen Knoblauchzehe und dem Risotto glasig geschwitzt. Wir löschen das ganze mit Weisswein ab und füllen es mit dem Geflügelfond auf. Bei kleiner Flamme lässt man es köcheln und gibt noch Geflügelfond nach, damit der Reis nicht anbrennt. Man würzt mit Pfeffer, Salz und ein bisschen Paprika.
2. Die roten Paprikas werden entkernt und in dünne Streifen geschnitten. Vorm Anrichten dünsten wir sie mit Olivenöl, einer halben gepellten Knoblauchzehe, Rosmarin, Thymian und einer Prise Salz.
3. Der Saibling wird geputzt und filiiert. Die Filets werden gesäuert, gesalzen, mehliert und erst kurz vorm Anrichten mit Rosmarin, Thymian und einer halben Knoblauchzehe goldbraun auf kleiner Flamme gebraten.
4. Die restlichen Steinpilze werden kurz mit den gewürfelten Schalotten in Olivenöl angebraten und mit Pfeffer, Salz und Paprika gewürzt. Im Anschluss wird es mit dem Balsamico leicht abgelöscht und eine Prise Zucker hinzugefügt.
5. Wenn der Risotto breiig gekocht ist, wird er in der Mitte von einem heißen Teller angerichtet. Die Paprikastreifen können nebenbei schon gedünstet werden. Dann wird der gebratene Fisch mit Butter glasiert und auf dem Risotto angerichtet. Die Paprikastreifen werden auf dem Fisch angerichtet und die Steinpilze drum herum gelegt. Das Essen wird mit Zitronenfilets und frischem Dill ausgemariert.

Guten Appetit:

Weinempfehlung: 2000 Blue Creek Chardonnay (Californien)

Ein vollmundig, trockener Wein, leuchtend frisch mit einer köstlichen Mischung aus Äpfeln und Birnen sowie einem Hauch von Zitrone.