

FISCHLEIN DECK *dich*

ZANDERFILET MIT BÄRLAUCHRISOTTO, KRÄUTERSAITLINGEN UND SPARGEL

DAS BRAUCHT'S:

- 250g Risottoreis
- 1l Gemüßesuppe *[heiß]*
- 100ml Weißwein
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Zwiebel *[fein geschnitten]*
- 30g Butter
- 4 EL Parmesan *[frisch gerieben]*
- 80g Bärlauchblätter
- 250g Kräutersaitlinge
- 500g Spargel
- 800g Zanderfilet
- 4 Knoblauchzehen
- Mehl
- Butter
- Zitrone
- Salz

DAS IST ZU TUN:

Für das Bärlauchrisotto Olivenöl erhitzen, geschnittene Zwiebeln anrösten, den Reis dazugeben und kurz weiter anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Die Suppe nun nach und nach dazugeben und unter ständigem Rühren die Flüssigkeit langsam verkochen lassen bis der Reis kernig ist *[dauert ca. 20 Minuten]*. Die gewaschenen Bärlauchblätter in feine Streifen schneiden, zusammen mit dem Parmesan und er Butter zum Risotto rühren und ein paar Minuten ziehen lassen. Mit Salz abschmecken.

Spargel in Zucker-/Salzwasser mit etwas Zitrone kochen bis es bissfest ist. Kräuterseitlinge in Streifen schneiden, in der Pfanne anbraten und mit Salz & Pfeffer würzen.

Für den Fisch die Zanderfilets mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Knoblauch schälen, zerdrücken und auf den Filets verteilen. Beide Seiten vom Fisch in Mehl drücken und auf beiden Seiten in Butter herausbraten.

DAZU PASST:

**Weißburgunder
Oberalbing 2016**

- WG Aitzinger
Schönberg | Kamptal



» gibt es
[hier](#) in unserer
Vinothek um
EUR 9.00

*Sommelier
Tipp*

