

Zitronen-Kaiserschotenrisotto (zu Fischfilet)

250g Carnarolireis

1 Schalotte

15 cl trockener Weißwein

1 l Geflügelbrühe

60 g kühl-schrankkalte Butter

50 g frisch geriebener Parmesan

2 (Bio-)Zitronen

2 - 3 handvoll Kaiserschoten

Filets mit Haut von 4 Doraden

Olivenöl, Salz & Pfeffer

Hier habe ich Dorade verwendet (gibt es bei uns überall und sehr preisgünstig). Bar / Loup de Mer (Seewolf) oder auch Süßwasserfische gehen natürlich genauso gut. Vom Fischhändler ausnehmen und entschuppen lassen. Wenn er Ihnen auch noch die Filets gleich auslöst, umso besser. Wenn nicht, so geht das zuhause aber auch ganz einfach und Sie können aus den Köpfen und Gräten einen Fond kochen.

Kaiserschoten evtl. zuschneiden (siehe Video) und waschen. In Salzwasser 2 – 3 Minuten blanchieren und anschließend abschrecken. Sie sollen noch etwas knackig sein – einfach während des Kochens mal eine probieren. Abgießen und beiseite stellen.

Schalotten schälen und feinst würfeln. In Olivenöl dünsten und nach ca. 1 – 2 Minuten den Reis zugeben und unter häufigem Rühren ca. 3 Minuten zusammen braten.

Weißwein zugießen und sobald er verdampft ist, Brühe zugeben, Deckel drauf.

Das Risotto nach dem Grundprinzip weitergaren.

Gegen Ende der Garzeit kommt die Butter hinzu.

Sobald die unter ständigem Rühren aufgelöst wurde, den Parmesan, den Schalenabrieb der Zitrone sowie den Saft (nach Geschmack – ich mag es gerne, wenn man das Zitronenaroma deutlich schmeckt) zugeben, gut verrühren, Deckel drauf und beiseite stellen.

Die abgeschreckten Kaiserschoten in dem Rest Hühnerbrühe wieder erwärmen.

Die (entschuppten) Fischfilets salzen und pfeffern und in einer Antihaftpfanne mit Olivenöl auf der Hautseite ca. 4 Minuten anbraten.

Etwas Risotto auf die (vorgewärmten) Teller geben, einige Kaiserschoten drauflegen, noch einmal etwas Risotto auf die Schoten geben, evtl. mit etwas Zitronenabrieb dekorieren.

Fischfilets dazulegen.