

SAIBLING AUF PILZ RISOTTO



- 4 Stück Saiblingsfilet
- Salz
- Pfeffer
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zitrone
- 1 El Butter
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 700 ml Gemüsebrühe
- 400 g Pilze (Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons, Kräuterseitlinge o.a.)
- 50 g Butter
- 50 g Parmesan
- 50 ml Obers

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebeln fein hacken und im Öl andünsten. Den Risottoreis zugeben, kurz mitdünsten und mit etwas Salz würzen. Mit dem Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen und ein Drittel des Gemüsefonds dazu gießen. Auf kleiner Stufe langsam köcheln, dabei immer wieder rühren.
- Wenn der Gemüsefond eingekocht ist, das nächste Drittel dazu gießen, bis die komplette Brühe aufgebraucht ist. Der Risotto sollte weich sein, aber doch noch etwas Biss haben.
- Die Pilze putzen, waschen, kleinschneiden. In Butter anbraten, mit ganz wenig Weißwein ablöschen, zum Risotto geben. Den Reis mit Parmesan, Obers und Butter cremig rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Saiblingsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, Pfanne aufstellen und Öl hinzugeben.
- Das Filet auf der Hautseite in die Pfanne geben und anbraten, danach die Butter und den Thymian hinzufügen und das Filet nach und nach mit der Thymianbutter beträufeln.



**Guten Appetit wünscht
Stefan Bolda**