

Für 4 Personen

Süsswasserfisch auf Risotto

- 15g Olivenöl
- 40g Schalotten
- 10g Knoblauch
- 240g Reis (Vialone oder Arborio)
- 50g Weisswein
- 400g Fischfilets à 20g
- 450g Geflügelfond oder Fischfond
- Wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 25g Olivenöl
- 15g Petersilie
- 20g Parmesan
- 30g schwarze Oliven ohne Steine

Zubereitung

Das Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen die Fischfilets anbraten und wieder herausnehmen. Auf die Seite legen, die fein gehackten Schalotten und den gehackten Knoblauch darin andünsten, den Reis beigeben und mitdünsten bis er glasig ist. Mit dem Weisswein ablöschen und mit dem Geflügel- oder Fischfond aufgiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt unter gelegentlichem Rühren langsam sieden lassen bis er «al dente» ist. Gegen Ende der Kochzeit die Fischfilets das Olivenöl, die schwarzen Oliven, die Petersilie und den Parmesan daruntermischen und aufkochen. Vom Feuer nehmen, abschmecken und sofort servieren.