

Kochen mit Klausi

Gebratener Zander mit Steinpilz-Risotto

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 3-4 Zanderfilets (mit Haut), Mehl, Butter, Zitronensaft, Pfeffer,
- Salz, 1 Zwiebel, 1 Knobizehe, 150 g Steinpilz-Risotto, Olivenöl,
- 1 kl. Dose Erbsen, 100 ml Weißwein, 400 ml Gemüsebrühe,
- 40 g geriebener Parmesan, Basilikum geschnitten

Zubereitung:

1. Zwiebel klein, Knobi fein würfeln. Zander auftauen, trockentupfen.



2. Zwiebeln u. Knobi in Olivenöl glasig dünsten. Reismischung zugeben u. 3 Min. mitbraten. Nach u. nach mit Wein u. Brühe ablöschen, ständig rühren, bis der Reis gar u. cremig ist u. die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat (ca. 25 Min). Erbsen abgießen, mit Parmesan u. Kräutern unterheben.



3. Zander-Oberseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern u. kpl. mehlieren. Mit der Hautseite nach unten in heißer Butter knusprig anbraten, dann auf der oberen Seite goldbraun weiterbraten. Zander mit Steinpilzrisotto auf Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: *Mit Basilikum garniert servieren!*

