

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer



Egli

in Salbeimilch mit
Orangen-Limetten-Risotto

Zutaten für 4 Personen

FISCH:
600g Filets Royal ohne Haut
2 dl Milch
4 Salbeiblätter
1 EL Honig
Salz und Pfeffer aus der Mühle

ORANGEN-LIMETTEN-RISOTTO:

300g Risottoreis, Vialone
1 Orange, Schale und Saft
1 Limette, Schale und Saft
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 Thymianzweig
2 dl Weisswein
8 dl Gemüsebouillon
80g Butter
20g Parmesan, gerieben
2 KL Zitronenöl

SCHNITTLAUCH-SAUCE:

2 dl Weisswein
2 dl Fischfond
2 dl Vollrahm
1 Bund Schnittlauch
Beurre Manié
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Egli

in Salbeimilch mit Orangen-Limetten-Risotto

Vorbereiten

RISOTTO:

Risottoreis mit Schalotten, Knoblauch und Thymianzweig in Olivenöl andünsten. Mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsebouillon nach und nach auffüllen. 10 Min. nicht zugedeckt köcheln. Warmhalten.

Zubereiten

SCHNITTLAUCHSAUCE:

Weisswein und Fischfond auf ein Drittel einkochen. Rahm dazugeben. Nochmals 10 Min. kochen. Mit Beurre Manié binden. Würzen. Warmhalten.

FILETS:

Die Salbeiblätter in die Milch legen. Honig dazu. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und 10 Min. ziehen lassen. Filets in den Fond geben. Zugedeckt 6 Min. pochieren. Warmstellen.

RISOTTO:

Risotto weitere 10 Min. köcheln, nach und nach Gemüsebouillon dazugeben. Geriebene Schale und Saft der Orange und der Limette zum Risotto geben. Mit Butter und Parmesan verfeinern. Mit Zitronenöl abschmecken.

Anrichten

Den geschnittenen Schnittlauch in die Sauce geben.

Orangen-Limetten-Risotto auf Teller anrichten. Filets darauflegen. Schnittlauchsauce dazugeben. Servieren.

Tipp

Für dieses Gericht eignen sich auch Zander oder Frischlachs.