

## Gross gebratenes Zanderfilet auf Lauch-Risotto

---

### Zutaten für 4 Personen

500 g Zander	2 Schalotten
200 g Risottoreis	Salz, Pfeffer
600 ml Geflügelfond	Rapsöl/Olivenöl
50 ml Weißwein	1 Stange Lauch
70 g Parmesankäse	4 EL Mehl
50 g Butter	200 ml Öl, zum Ausbacken

### So bereiten wir den gebratenen Zander und das Lauch-Risotto zu:

1. Für das Risotto die Schalotten fein würfeln, in Olivenöl ohne Farbe anschwitzen. Den Reis einrieseln lassen. Mit Weißwein ablöschen. Den Wein vom Reis vollständig aufnehmen lassen. Dann immer wieder "portionsweise" mit warmem Geflügelfond auffüllen und so lange rühren, bis der Risotto Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Diesen Vorgang etwa 17 – 20 Minuten wiederholen und dabei das Korn immer wieder mit einem Holzlöffel rühren.
2. Den Lauch putzen, waschen und nur den grünen Teil grob schneiden. Diesen anschließend in reichlich leicht gesalzenem Wasser weichkochen, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Blätter anschließend in einer Küchenmaschine fein pürieren und die entstandene Lauchpaste durch ein Sieb streichen.
3. Das Öl zum Ausbacken in einer Pfanne erhitzen. Die weißen Lauchstücke in feine Ringe schneiden, in Mehl wenden und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.
4. Die Zanderfilets in acht gleich große Stücke schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl mit der Hautseite nach unten einlegen, kross anbraten. Den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen, salzen und pfeffern.
5. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, danach den Topf vom Herd nehmen und die gewürfelte Butter und die Lauchpaste untermischen. Abschließend den geriebenen Parmesan unterrühren, damit das Risotto eine cremige Konsistenz bekommt. Gegebenenfalls noch etwas Brühe dazugeben.
6. Das Risotto auf einem vorgewärmten Teller anrichten, jeweils zwei Stücke des kross gebratenen Zanders, Hautseite nach oben, darauf geben und mit dem Lauchstroh garniert servieren.