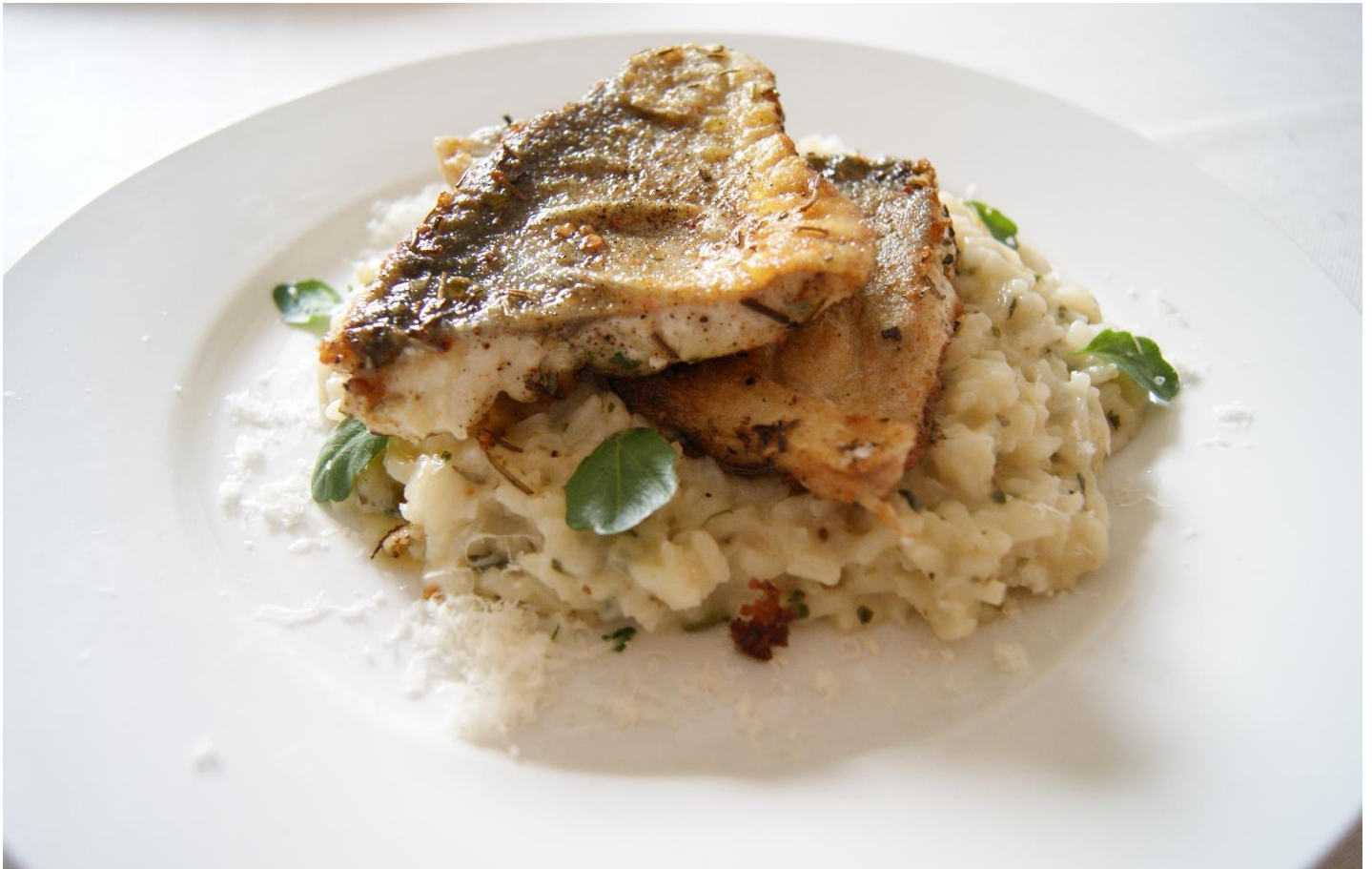


Monatsrezept

# Saiblingsfilet auf Bärlauchrisotto



Zutaten für 2 Portionen

4 Stück Saiblingsfilet  
Gewürze

2 Stk Schalotten  
200g Risottoreis  
1/4l Weißwein  
1l Fischfond  
Parmesan  
Bärlauch  
2 EL Butter oder Olivenöl  
eine Prise Safran  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Knoblauch frisch

Für das Risotto die Schalotten klein schneiden und in etwas Butter anbraten, Risottoreis zufügen und kurz rösten und mit Weißwein ablöschen. Safran hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Unter ständigem Rühren, nach und nach mit Fischfond aufgießen, wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, immer wieder mit Fischfond aufgießen und rühren, Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis gar ist.

Bärlauch klein schneiden und Parmesan reiben, anschließend dem Risotto hinzufügen.

Saiblingsfilet in einer Pfanne mit Olivenöl mit Kraut und Knoblauch anbraten.

[www.holzingerfisch.at](http://www.holzingerfisch.at)



Holzinger Fischverarbeitungs GmbH ®