

## Gericht: Knusprig Gebratener Zander – Filet mit Safran – Risotto

**Zutaten für: 4 Personen**



Menge	Zutaten
4	Zanderfilet mit Haut ca. 160 gr.
1 Bd.	Frühlingszwiebeln
1	Knoblauchzehe
2 El.	Olivenöl
200 gr.	Risottoreis
100 ml.	Weisswein
700 gr.	Gemüse Bouillon
0,1 gr.	Safranfäden
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
3 El.	Walnüsse gemahlen
1 El.	Butter
3 El.	Parmesan

### Vor- und Zubereitung:

- Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
- Knoblauch abziehen, zerdrücken und mit Frühlingszwiebeln in erhitztem Olivenöl anschwitzen.
- Reis zugeben und ca. 2 Min. dünsten.
- Wein und Bouillon nach und nach angießen.
- Safran zufügen und 25 – 30 Min. unter Rühren ausquellen lassen.
- Fisch waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in Nüssen wenden.
- In erhitzter Butter 8 – 12 Min. knusprig braten.
- Risotto mit Parmesan verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Anrichten:

- ✓ Fisch mit Risotto anrichten, nach Wunsch mit Frühlingszwiebeln und einigen Safranfäden garnieren und servieren. Dazu schmeckt Nüsslisalat.

**Viel Spass beim Kochen und guten Appetit**