



Tomatenrisotto mit gebratenem Zander

Man nehme für 4 Portionen:

1 Zwiebel
500 g Tomaten
50 g Gruyère
200 g Risottoreis
1 EL Tomatenmark
200 ml trockenen Weißwein
800 ml Hühnerbrühe [Gemüsebrühe]
200 g kleine Strauchtomaten
1-2 TL Puderzucker
1-2 Knoblauchzehen
etwas Fleur de Sel
4 Zanderfilets mit Haut à 120g
2 EL Mehl
30 g Butter
1 kleines Bund glatte Petersilie
Salz
Pfeffer
Olivenöl

- Zwiebel pellen und würfeln
- Tomaten brühen, häuten, entkernen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden
- Strauchtomaten halbieren
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen und sehr fein würfeln
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken
- Hühnerbrühe erhitzen
- Käse reiben
- Backofen auf 120° Umluft vorheizen

Strauchtomaten mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit etwas Olivenöl beträufeln, dann mit dem Puderzucker, den Knoblauchwürfelchen und etwas Fleur de Sel bestreuen und für 30 – 45 Min. in den Ofen geben

In einem Topf die Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl andünsten. Risotto zugeben und mit andünsten. Tomatenmark unterrühren. Mit dem Wein ablöschen, dann portionsweise die heiße Brühe zugeben und den Risotto unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze garen. Zum Ende der Garzeit den Käse unterrühren und mit Salz abschmecken.

Während der Risotto gart, die Zanderfilets salzen und mehlieren. In einer Pfanne die Butter erhitzen, etwas Olivenöl zugeben und die Filets auf der Hautseite anbraten. Nach 4-5 Min. wenden und bei kleiner Hitze zuende garen.

Risotto auf Teller verteilen, mit Tomatenhälften garnieren, mit der Petersilie bestreuen und schließlich je ein Zanderfilet darauflegen.

Dazu passt ein Grauburgunder oder ein leichter Rotwein.