

Gebratenes Kulmer Forellenfilet auf Kren-Risotto mit Basilikum-Pesto

Zutaten:

- 4 Forellenfilets à 160 g
- etwas Mehl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 250 g Risottoreis "Arborio"
- 50 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 2 Schalotten
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Gemüsefond
- 2 EL Kren
- etwas geriebener Muskat



Zutaten Pesto:

- 100 g Basilikumblätter
- 50 g Pinienkerne
- 20 g Asmonte Käse
- 0,2 l gutes Olivenöl
- 2 EL weißer Balsamico
- Salz
- Pfeffer
- etwas geriebener Muskat

Zubereitung:

Hautseite der Forellenfilets leicht mehlieren. Bei nicht zu starker Hitze in Olivenöl knusprig braten. Filets wenden, mit einer Butterflocke und ein paar Basilikumblättern aromatisieren, mit Meersalz und Pfeffer würzen.

30 g Butter und Olivenöl erhitzen, Schalottenwürfel darin - ohne Farbe annehmen zu lassen - dünsten. Reis zugeben, kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond nach und nach zugeben und unter ständigem Rühren etwa 20 Minuten den Reis garen. Kren und restliche Butter unter das Risotto geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Risotto auf die Teller verteilen, gebratene Forellenfilets darauf anrichten.

Mit Basilikum-Pesto, knusprigen Basilikumblättern und SteirerKren-Spänen aus der Pfanne servieren.

Für das Basilikum-Pesto alle Zutaten im Mixer unter Zugabe des Olivenöls zu einer sämigen Soße aufmixen.

Wir wünschen guten Appetit!