

Menükarte



Heute empfehlen wir:

Rotbarschfilet auf Venere-Risotto und Mandelschaum

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

800g	Rotbarschfilet ohne Haut
160g	Venere (schwarzer Reis)
400 ml	Geflügelfond
Je 100 ml	Rotwein, Portwein und Weißwein
1 Becher	Sahne
1 Stück	Schalotte
40g	Mandelblättchen ohne Fett geröstet
50 ml	Milch
2 EL	Butter
4 EL	Olivenöl
Etwas	Mandelöl
2 Zweige	Thymian

Zubereitung:

Den Reis nach Packungsanleitung, aber mit 300 ml Geflügelfond und je 100 ml Port- und Rotwein garen. Mit 1 EL Butter, 2 EL Parmesan, Salz und Pfeffer verfeinern. Schalotte würfeln und in 1 EL Butter andünsten, die 40g Mandelblättchen dazugeben. Nacheinander 100 ml Weißwein und 100 ml Geflügelfond und zuletzt 50 ml Milch hinzufügen und um ca. die Hälfte einkochen lassen. 50 ml Sahne darin aufkochen und mit 1 Tl Mandelöl und Salz würzen.

Die 4 Portionen Rotbarschfilet mit 4 EL Olivenöl beträufeln. Mit je 1 Thymianzweig und Alufolie bedeckt im nur 80°C Grad heißen Ofen 25 min glasig backen.

Die Sauce mit 4 EL geschlagener Sahne aufmixen und rund um das Risotto mit den Rotbarschfilets anrichten.

Guten Appetit!