

Fisch auf Zitronen-/Limettenrisotto

ZUTATEN: (4 -6 Personen)

1 Tasse Risottoreis	3 EL geriebener Parmesan
1 Zwiebel oder 4 Frühlingszwiebeln	2 TL Butter
½ bis 1 Knoblauchzehe	½ Bund Petersilie
2 EL geröstete Pinienkerne oder Mandeln	Abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone oder 2 Limetten
8-10 Cherry-Tomaten	Salz und Pfeffer
1 Tasse Weißwein	1 rote Paprika geschält
2 Tassen Gemüsebrühe	
4 EL Olivenöl	

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Schnellkochtopf
3l oder 5l

Zutaten für den Fisch:

Als Fisch geeignet: Rotbarsch, Lachs, Pangasiusfilet

Fisch portionieren, eine Marinade aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und Dill bereiten. Den Fisch darin ziehen lassen.

ZUBEREITUNG:

1. Die gewaschenen Petersilienblätter fein hacken und mit der Hälfte der Zitronen-/Limettenschale vermischen.
2. Zwiebeln und Knoblauch würfeln / fein hacken.
3. Das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und restliche Zitronen-/Limettenschale anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und glasig andünsten. Mit der Hälfte des Zitronen-/Limettensaftes und dem Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit ganz aufnehmen lassen, dann die Brühe hinzufügen, Gewürze, Butter und Parmesan hinzugeben. Topf mit Druckdeckel schließen, warten bis der zweite Ring sichtbar wird, Herd auf kleinste Stufe stellen 5 Min. garen
4. Dampf ablassen
5. Topf öffnen, Risotto kurz durchrühren (ggf. etwas Flüssigkeit nachfüllen), Pinienkerne oder Mandeln mit der Zitronen-/Limettenschale und Petersilie unterheben, die vorbereiteten Fischstücke und die halbierten Cherry-Tomaten auf das Risotto setzen.
6. Topf mit dem normalen Deckel verschließen, wieder etwas erhitzen. In den Warmhalte-/Servierring setzen und nochmals 5-6 Minuten softgaren.

Softgaren:

5 Minuten mit Druckdeckel, 5-6 Minuten mit normalen Deckel

Tipp:

Der Risottoreis bleibt mindestens 60 Minuten heiß.