



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

## **Gebratener Eismeersaibling auf Sellerierisotto mit Estragon und Brunnenkressesalat**

### **ZUTATEN**

#### Risotto:

720 g Knollensellerie  
3 Schalotten, gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, gewürfelt  
40 g Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
80 ml Riesling  
300 ml Gemüsebrühe  
2 Zweige Estragon

#### Saibling:

8 Stücke Saiblingsfilet a 65 g (mit Haut)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Butterschmalz zum Braten  
2 ungeschälte Knoblauchzehen  
4 Zweige Thymian

#### Kressesalat:

1 Bund Brunnenkresse  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 Spritzer Zitronensaft  
3 EL Olivenöl

### **ZUBEREITUNG**

#### Risotto:

Knollensellerie putzen, schälen und gleichmäßig fein würfeln. Schalotten und Knoblauch in etwas Butter glasig anschwitzen. Sellerie zugeben, würzen und mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen. Gelegentlich umrühren und wie ein Risotto al dente garen. Zum Schluss sollte die Flüssigkeit sämig eingekocht sein. Estragonblätter zupfen und fein schneiden. Estragon unter das Sellerie-Risotto rühren und abschmecken.

#### Saibling:

Den Fisch würzen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fischstücke auf der Hautseite heiß braun anbraten. Wenn sich die Haut zu wölben beginnt mit einer Winkelpalette leichten Gegendruck ausüben. Ist die Hautseite gleichmäßig gebräunt, die Hitze reduzieren, die Fischfilets wenden und die Aromaten zufügen. Nun nur noch langsam und sanft saftig gar ziehen lassen.



hr1-DOLCE VITA

Brunnenkressesalat:

Das Bund waschen, trocken schleudern und die Blättchen nicht zu knapp von den Stielen abtrennen. Locker mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zitronensaft und gutem Olivenöl vermischen.

Anrichten:

Das Risotto in großen Pastatellern anrichten, die knusprig-saftigen Fischfilets darauf setzen und mit Kressesalat toppen.