

## **Gebratener Saibling auf Erdbeer-Risotto**

### **Zutaten für 4 Personen:**

#### **Erdbeer-Risotto:**

220 g      Risotto Reis  
1/2 l      Rind- oder Hühnersuppe  
1/8 l      Rotwein  
2 Stk.     Jungzwiebel  
8 Stk.     Erdbeeren  
8 EL      frisch geriebener Parmesan  
30 g      eiskalte Butterflocken  
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle



#### **Saibling:**

4 Stk.      á 150 g filetiertes und entgrätetes Saiblingsfilet  
2 EL      Olivenöl, Butterflocke  
Knoblauchzehe in der Schale, Rosmarinzweig  
Zitrone, Meersalz, Pfeffer

Zur Deko: Parmesanstreifen und Petersilie frittiert

### **Zubereitung:**

1. Reis, Suppe, Rotwein und Jungzwiebel in ein geschlossenes Gefäß geben und bei 100 °C in den Dampfgarer geben.
2. Nach 10 Minuten die Erdbeeren hinzufügen und in den Reis unterrühren und weitere 10 Minuten fertig garen.
3. Nach nun insgesamt 20 Minuten das Risotto aus dem Dampfgarer nehmen, Parmesan und Butterflocken kräftig unterrühren.
4. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Saiblingsfilets in Olivenöl/Buttergemisch ca. 5-6 Minuten an der Hautseite braten, während des Bratvorgangs die halbierte Knoblauchzehe und den Rosmarinzweig beifügen und mitbraten.
6. Den Saibling mit Meersalz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.