

Filets von der Dorade

mit Knoblauch-Thymianbutter und Pfifferlingsrisotto



Zutaten:

Risotto:

100g Risottoreis
400g Pfifferlinge
80g Butter
60g Parmesan
400ml Geflügelfond
100ml Weisswein

Schalotten, Blattpetersilie, Salz und Pfeffer
8 Doradenfilets
1 Zweig Rosmarin und Thymian
1 Knoblauchzehe
Butter und Olivenöl
Mehl, Salz und Pfeffer

Doradenfilets mit kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Mit Butter, Salz, Pfeffer und feingehackter Blattpetersilie abschmecken. Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Risottoreis unter fließendem kaltem Wasser waschen. Gemüsebrühe aufkochen. Schalotten in einem Topf mit Öl anschwitzen, Risottoreis hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe auffüllen, so dass der Risottoreis leicht bedeckt ist. Leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren und nach Bedarf mit Brühe auffüllen.

Doradenfilets mehlieren und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite braten. Temperatur um die Hälfte reduzieren, Butter und Aromaten hinzugeben. Pfifferlinge, Parmesan und ein Teelöffel Butter unter das Risotto rühren, abschmecken und nach Bedarf würzen.

Die Filets auf dem Risotto anrichten und mit dem Bratenfond übergießen.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier
Küchen- und Tischtextilien seit 1873

Gerd Kastenmeier

Kastenmeiers

Kastenmeier